

Restaurant

Sternenspintli

3273 Werdthof ★

BANKETT KARTE

WICHTIGE PUNKTE

1. Alle Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Damit wir Ihren Anlass so angenehm wie möglich gestalten können und auch wirklich alles frisch und speditiv zubereitet werden kann, sind wir darauf angewiesen, dass Sie sich für 1 Menü entscheiden.
2. Die Menüwahl muss 7 Tage im Voraus bekannt gegeben werden. Abweichungen der Anzahl Personen, welche 2 Tage vor dem Anlass nicht gemeldet werden, müssen wir voll in Rechnung stellen.
3. Kinder-Menüs bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welchen Alters sie sind. Mit diesen Angaben können wir Ihnen gezielte Vorschläge unterbreiten.
4. Vegetarische/Vegane Menüs sowie Menüs für Allergiker sind bei uns selbstverständlich auch im Angebot. Auf Vorbestellung und genauester Abklärung werden wir gerne die entsprechenden Menüs vorbereiten.
5. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne persönlich.

SAAL

64 Plätze

GASTSTUBE

30 Plätze

TERRASSE

80 Plätze

Restaurant

Sternenpintli

3273 Werdthof ★

APÉRO

pro Person

NÜSSLI UND CHIPS

50g

3.50

GEMÜSESTICKS MIT DIP

60g

4.80

MARINIERTE OLIVEN

60g

4.00

SCHINKENGIPFELI

1 Stück

3.50

KÄSEKÜCHLEIN

1 Stück

2.50

RINDSTATAR ODER LACHSTATAR

1 Stück

4.50

POULET-SPIESSLI

1 Stück

3.90

POULET-CURRY IM GLÄSLI

1 Stück

4.50

Restaurant

Sternenpintli

3273 Werdthof ★

SALATE

BLATTSALAT

mit Hausgemachten Croutons / Gerösteten Kernen 8.50

PINTLI SALAT

Gemischter Salat mit Croutons / Gerösteten Kernen 11.50

NÜSSLISALAT

Ei / Speck / Croutons / Geröstete Kerne (Saison) 14.50

VORSPEISEN

BURRATA

Cherrytomatesalat / Rucola 15.00

RINDS - CARPACCIO

Rucola / Pinienkerne / Parmesan 21.00

VITELLO TONNATO

Rote Zwiebel / Kapern 19.50



SUPPEN

RÜEBLI/INGWER - CREMESUPPE

Sauerrahm / Gerösteten Cashewnüssen 12.50

GEMÜSE - CREMESUPPE

Verschiedene Gemüse 9.50

KOKOSCURRY - SUPPE

mit gerösteten Cashewnüssen 11.50

KALTE SPANISCHE GAZPACHO

mit hausgemachten Croutons / Basilikum 11.50



VEGETARISCH / VEGAN

WÄHLEN SIE AUS UNSERER AKTUELLEN SPEISEKARTE

FISCHGERICHTE

ZANDERFILET

Bratkartoffeln / Gemüsebett / Kräuterbutter 33.00

LACHSTRANCHE

Zitronen-Risotto / Dillsauce 35.00

POLVO À LAGAREIRO (OKTOPUS NACH PORTUGIESISCHE ART)

Bratkartoffeln / Zwiebeln / Knoblauch / Olivenöl 34.00



FLEISCHGERICHTE

ROASTBEEF

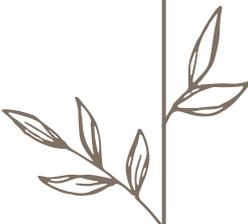
Kartoffelterrinen / Marktgemüse / Béarnaise Sauce 45.00

RINDSVORESSEN

Cremige Polenta / Wurzelgemüse 31.00

RINDSSCHMORBRATEN

Kartoffelstock / Wurzelgemüse 36.00



LAMMNIERSTÜCK

mit Kräuterkruste / Cremige Polenta / Babymais 41.00

SPARERIBS 400G

Farmerkartoffeln / BBQ Sauce 33.00

RINDSFILET

Kartoffelterrinen / Marktgemüse / Béarnaise Sauce 52.00



DESSERT

ORANGEN PANNACOTTA

mit Schokoladensplitter und Joghurt Glace

12.00

TIRAMISU

mit saisonalem Früchtekompott

11.00



DESSERT - VARIATION - BUFFET

(Mindesteinheit 6 Stück/Gläsli pro Sorte)

TIRAMISU MIT FRÜCHTEKOMPOTT

DUNKLES MOUSSE-AU-CHOCOLAT

PANNACOTTA MIT BEEREN

FRUCHTSALAT

BANANENCRÈME

PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

pro Gläsli

5.00