Restaurant Sternen

Essen & Events



SPEISEKARTE

Vorspeisen

Bruschetta all' italiana 10.50
Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum,
Olivenöl und Zwiebeln

Cocktail di gamberetti (klein 16.80) 18.80
Crevettencocktail mit hausgemachter Cocktail-Sauce,
serviert mit Knoblauchbrot

Capresesalat (klein 15.50) 17.50
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Carpaccio di manzo (klein 20.80) 23.80
Feingeschnittenes Rindfleisch mit Zwiebelringen,
Käsesplitter und Olivenöl

Gamberetti all' aglio (4 Stück) 22.80
Riesenkrevetten mit Knoblauch, gehackten Zwiebeln,
an Fischrahmsauce scharf zubereitet, mit Knoblauchbrot

Burgunderschnecken (6 Stück) 15.80
Vorbereitet mit Knoblauch und Weisswein, gratiniert
mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Knoblauchbrot



Vegetarisch

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Suppen

Tomatencremesuppe 9.50
Hausgemacht, verfeinert mit frischem Basilikum und Schlagrahm

Meeresfrüchten Suppe 13.50
Hausgemacht, verfeinert mit Knoblauch, Zwiebeln,
an Hummercremesuppe

Gemüsesuppe nach Art des Hauses 10.50
Frische Gemüsewürfel, mit Bouillon und Tomatensauce

Salate

Insalata verde 8.50
Grüner Salat

Insalata mista 9.90
Gemischter Salat

Insalata di pomodori e cipolle 13.90
Tomatensalat mit Zwiebelringen und frischem Basilikum

Insalata di fromentino con uovo 12.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck (Saison)

Salatteller 22.50
Grosser gemischter Salatteller, garniert mit Ei

Salatschüssel «Zia Rosa» 24.50
Gemischter Salatteller mit gebratenen Poulet-Streifen,
Käse und Vorderschinken



Fisch

Lachs-Medaillon 32.80
Auf Blattspinat-Bett, glaciert mit Hollandaisesauce

Eglifilet 34.80
Gebraten in Butter, mit Mandeln und hausgemachter Tartar-Sauce

Zanderfilet 34.80
An Weissweinsauce, verfeinert mit frischem Dill

Riesen-Krevetten vom Grill 42.80
Mit Olivenöl, Knoblauch, gehackten Zwiebeln, scharf zubereitet

Beilagen nach Wahl:
Risotto, Reis, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Tagesgemüse
oder Fitness-Teller



Cordon-Bleu-Spezialitäten

Cordon Bleu – Original Gefüllt mit Vorderschinken und Käse	30.90
Fribourger – Cordon Bleu Gefüllt mit Vorderschinken und Fribourger-Käse	31.90
Cordon Bleu – Hawai Gefüllt mit Vorderschinken, Käse und Ananas	32.90
Cordon Bleu – Fiorentina Gefüllt mit Vorderschinken, Käse, Spinat und Ricota	32.90
Hexen – Cordon Bleu Gefüllt mit Vorderschinken, Käse, Peperoni, Zwiebeln und Paprika	32.90
Uri Stier – Cordon Bleu Gefüllt mit Vorderschinken, Käse, Speck und Zwiebeln	33.90
Cordon Bleu – Sternen Gefüllt mit Vorderschinken, Käse, Steinpilzen, Tomatenwürfeln und Knoblauch	33.90
Cordon Bleu – Oberländer Gefüllt mit Vorderschinken, Käse, Speckwürfeln, Rösti und Zwiebeln	34.90

Beilagen nach Wahl:
Pommes frites, Country Cuts, Risotto, Reis, Kroketten oder Nudeln



Tatar

Tatar vom Rind (klein 28.50) 32.50
Traditionell

Tatar vom Rind (klein 30.50) 34.50
Mit Hobelkäsespänen –
eine Erfahrung für den Gaumen

Ihr Tatar verfeinern wir auf Wunsch gerne mit Calvados oder Cognac
Pommes frites als Beilage: Fr. 5.50



Fondue Chinoise à discrétion

Zartes Rind-, Pferde-, und Pouletfleisch pro Person 49.50
Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Paprika, Barbecue

Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl:
Reis, Risotto, Pommes frites, Kroketten oder Nudeln



Röschti-Spezialitäten

Bärner-Röschti Mit grilliertem Speck, Zwiebeln und Spiegelei	24.80
Schwinger-Röschti Mit gebratenem Vorderschinken, Speck und Käse überbacken	23.80
Kalbsleber-Röschti Kalbsleber nach venezianischer Art	36.80
Zürcher-Röschti Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	38.80



Fleischgerichte

Rindfleisch

Rindsentrecôte (250 g) 40.50
Vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter

Rindsfilet Stroganoff nach Art des Hauses 45.50
Feine Rindsfiletstückli an einer sämigen Paprikasauce

Rindsfilet vom Grill (250 g) 49.50
An einer feinen Morchelsauce



Kalbsfleisch

Kalbspaillard 39.90
Vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter

Kalbsschnitzel 38.90
Kalbsschnitzel an einer feinen Zitronen-Weissweinsauce

Schweinefleisch

Schnipo 28.50
Schweineschnitzel paniert

Rahmschnitzel 28.50
Schweinsschnitzel an feinen Champignons-Rahmsauce

Schweinspiccata 32.50
Schweinsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan

Pouletfleisch

Pouletbrust 27.50
Vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter

Rossfleisch

Rossentrecôte vom Grill (250 g) 39.50
An hausgemachte Pfeffersauce

Rossfilet Stroganoff nach Art des Hauses 44.50
Feine Rossfiletstückli an einer sämigen Paprikasauce

Rossfilet vom Grill (250 g) 45.50
An hausgemachter Pfeffersauce



Lammfleisch

Lammnierstück 39.80
Vom Grill, mit Rosmarin, Knoblauch und Tomatenwürfeln,
an Olivenöl, verfeinert mit Kräuterbutter

Menü-Änderungen
Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein

Beilagen nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Risotto, Röstikroketten, Nudeln, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Tagesgemüse oder Fitness-Teller

Sauce gerne nach Wahl:
Morchelsauce, Kräuterbutter, Pfeffersauce, Champignons-Rahmsauce oder Sauce Hollandaise

Vegetarische Menüs

Quorn-Schnitzel-Variationen 27.50

Feiner, pilzbasierter Fleischersatz; reich an Protein und
Ballaststoffen, fettarm, cholesterinfrei – ideal für vegetarische Geniesser.

Menü-Änderungen

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein

Beilagen nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Risotto, Röstikroketten, Nudeln, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Tagesgemüse oder Fitness-Teller

Sauce gerne nach Wahl:
Morchelsauce, Kräuterbutter, Pfeffersauce, Champignons-Rahmsauce oder Sauce Hollandaise

Gemüseteller 25.50

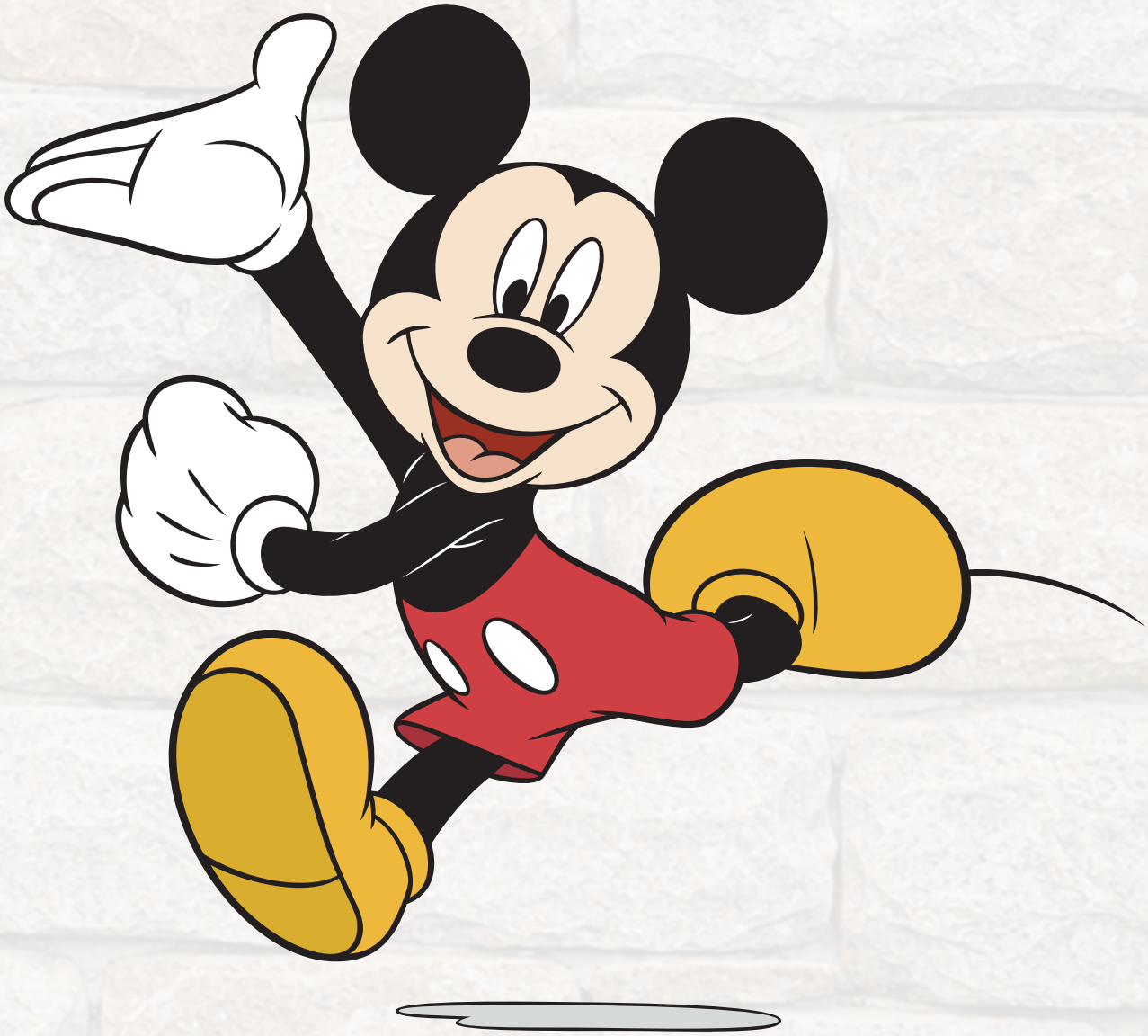
Reichhaltiger Gemüseteller vom Grill, mit Spiegelei



Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets Mit Pommes frites	15.50
Micky Mouse Fischstäbli mit Pommes frites	14.50
Spaghetti Bambino Spaghetti mit Rindfleischsauce	13.50
Kinder-Schnitzel Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes frites	16.00

(nur für Kinder unter 13 Jahren)



Teigwaren

Frische Teigwaren

Ravioli con crema di ricotta di bufala e spinaci 28.50
Frische Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat,
an Buttersauce, verfeinert mit frischem Salbei und Cherry-Tomaten

Panzerotti con funghi porcini 28.50
Frische Pasta gefüllt mit Steinpilzen, an Buttersauce,
mit Rinds-Carpaccio, Parmesan- und Trüffel-Splitter

Strozzapretti stella 27.50
Frische Pasta mit Kalbsfleisch-Streifen, gehackten Zwiebeln,
Knoblauch und Petersilie, an Kräutersauce und Käse-Splittern



Alle Pasta-Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich: Reduktion Fr. 2.50

Tagliatellen

Tagliatelle ai funghi porcini al profumo di tartufo 23.50
Nudeln mit Steinpilzen an Kräuter-Rahmsauce, verfeinert mit Trüffelöl

Tagliatelle Milanese 24.80
Nudeln mit Zucchetti-Streifen und Rohschinken, an Safran-Rahmsauce

Tagliatelle al salmone 24.80
Nudeln mit Rauchlachsstreifen, gehackten Zwiebeln und Petersilien,
an Zitronen-Rahmsauce

Rigatoni

Rigatoni all'arrabbiata 19.90
Rigatoni mit Steinpilzwürfeln, gehackten Zwiebeln, Knoblauch und
frischem Basilikum, an hausgemachter scharfer Tomatensauce

Rigatoni alla fiamma 24.90
Rigatoni mit Rindfleischwürfel, Peperoni, Champignons und Zwiebeln,
an einer sämigen Paprika-Rahmsauce



Alle Pasta-Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich: Reduktion Fr. 2.50

Teigwaren

Spaghetti

Spaghetti bella Napoli 18.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, mit frischem Basilikum

Spaghetti alla Bolognese 19.50
Spaghetti mit hausgemachter Rindshackfleisch-Sauce

Spaghetti alla Carbonara 20.50
Spaghetti mit gebratenen Speckstreifen, Eigelb, geriebenem Käse, an Rahmsauce

Spaghetti Marinara 23.50
Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten, gehackten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum, an hausgemachter Tomatensauce

Spaghetti Sternen 24.50
Spaghetti mit Kalbfleischstreifen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, an Tomatenrahmsauce

Gnocchi

Gnocchi al Sorrentina 21.50
Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce, frischem Basilikum und Mozzarella

Gnocchi della casa 22.50
Gnocchi mit Vorderschinken, gebratenem Speck und Champignons, an Rahmsauce

Gnocchi Sternen 24.90
Mit Steinpilzen, Kalbfleischstreifen und Käsesplittern, an Paprikarahmsauce

Alle Pasta- und Gnocchi-Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich: Reduktion Fr. 2.50

Gratinierte Gerichte

Lasagne al forno 23.90
Hausgemachte Lasagne, mit Rindshackfleisch an Tomatenrahmsauce,
gratiniert mit Käse

Gnocchi Paesana 24.90
Mit Steinpilzen und Speckwürfeln, an Tomaten-Rahmsauce,
gratiniert mit Käse

Rigatoni Piemontese 25.90
Mit Steinpilzen und Rindsfleisch, an Paprika-Rahmsauce,
gratiniert mit Käse

Cannelloni Fiorentina 23.90
gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Tomaten-Rahmsauce,
gratiniert mit Käse

Risotto

Risotto ai porcini 21.50
Risotto mit Steinpilzen, frischer Petersilie und geriebenem Käse

Risotto pescatore 24.50
Risotto mit Meeresfrüchten, gehackten Zwiebeln und Knoblauch,
verfeinert mit Safran

Risotto zafferano 22.50
Risotto mit frischen Zucchetti-Streifen, verfeinert mit Safran

Risotto all'ortolana 22.50
Risotto mit verschiedenem, frischem Gemüse



Alle Gratin- und Risotto-Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich:
Reduktion Fr. 2.50

Restaurant Sternen

Essen & Events

Laupenstrasse 1
3176 Neuenegg
Tel. 031 741 23 20

info@sternenneuenegg.ch
www.sternen-neuenegg.ch