

Frühlingskarte- Menüvorschläge

(April – Juni 2025)

Lieber Gast

Die nachfolgenden Gerichte wurden durch unseren Küchenchef Herrn Roman Walti unter Berücksichtigung der saisonalen Produkte zusammengestellt.

Wählen Sie aus der Auflistung jene Gerichte, die Ihnen entsprechen und stellen Sie so Ihr eigenes, ganz persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Damit Sie den Menüpreis errechnen können, finden Sie hinter den einzelnen Gerichten jeweils die entsprechende Preisangabe in CHF inkl. MwSt.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere saisonale A-la carte - Speisekarte.

Benötigen Sie eine individuelle Beratung oder haben Sie eine bestimmte Preisvorgabe, rufen Sie uns gerne an, um einen persönlichen Termin zu vereinbaren.

Die meisten Gerichte können Gluten- und laktosefrei zubereitet werden. Auf Anfrage bieten wir Hafermilch oder laktosefreie Milch sowie glutenfreie und laktosefreie Brötchen an.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Seehotel Sternen Horw kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Ihre

Isabel & Daniel Unternährer
Direktion

Empfehlung unseres Küchenchefs

(ab 30 Personen)

Vorspeisenbüffet

Bündnerfleisch- und Bauernspeckplatte, mariniertes Gemüse in Olivenöl, Krevettencocktail mit Ananas, Roastbeef mit Tatarsauce, geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Dill-Senfsauce, gefüllte Eier, Rindstatar "Sternen", Vitello Tonnato, hausgemachtes pikantes Peperoni-Püree, Rohschinken mit Melonen, Avocado mit Hüttenkäse, Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, saisonale Früchteplatte, diverse Blatt- und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings, Brotvariation.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

oder

Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an körniger Senfsauce
mit Spinatgnocchi und Saisongemüse

oder

Schweinskarreebraten gefüllt mit Dörrfrüchten
an Portweinjus, Butternudeln und Ofengemüse

Bitte beachten Sie, dass der ausgewählte Hauptgang aus der Küche
serviert wird und die Beilagen und Saucen abgeändert werden können.

Frühlings-Dessertbüffet

Joghurtcreme mit Waldbeerensauce, Rhabarber-Tiramisu, Panna Cotta, Katalanische Creme, geschnittene Früchteplatte, weisses und braunes Schokoladenmousse, Meringues, Rahm, Karamelköppli, Muffins, Erdbeermousse Schokoladenküchlein, Donuts, Mini-Berliner, Bayerische Creme, Gebrannte Creme, Früchtestrudel mit Vanillesauce, diverse Rahmglace und Sorbets.

Büffetvariation mit Roastbeef als Hauptgang

CHF 99.00 pro Person.

Büffetvariation mit Kalb als Hauptgang

CHF 105.00 pro Person.

Büffetvariation mit Schweinskarree als Hauptgang

CHF 86.00 pro Person.

Salate

Assortierter Frühlingsblattsalat: Salatsauce nach Wunsch: Italienische Vinaigrette, französisches Dressing oder Holunder-Radieschen Dressing	15.00
Saisonaler Blattsalat mit:	
• Speck, Pilzen und Kräuter-Croûtons	18.00
• Geräucherter Entenbrust	23.00
• Hausgebeiztem Lachs	26.00

Kalte Vorspeisen

Spargelsalat mit Zitronengras und saisonalem Blattsalat	21.00
• mit gebratenen Poulet Brust streifen	25.00
• mit hausgebeizten Regenbogenforellenfilets	29.00
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Radieschen, Spargeln und Feta	22.00
Glasnudelsalat mit sautierter Riesenkrevette in Kräuterbutter	24.00
Rauchlachs-Tatar mit Avocado, Orange, Sauerrahm und Chili	28.00
Rindstatar "Sternen" Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch; mild, mittel oder scharf, mit Toast und Butter	29.00
Tataki vom Thunfisch auf Spargel-Gemüsepapaya-Salat	29.00

CHF

Suppen

Weisse Spargelschaumsuppe mit grünen Spargeln	17.50
Bärlauch Cremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	17.50
Kalte Tomaten-Ananassuppe mit Gin	17.50
Kalte Erbsen-Minze Suppe mit Apfel Chutney	17.50
Rindskraftbrühe mit Spargelravioli und Frühlingszwiebeln	19.50

Warme Vorspeisen

Spargel-Ravioli an Bärlauch Pesto und Sbrinz (Bärlauch, ab Mitte März)	25.00
Lauwarmer Spargelsalat an Schnittlauchvinaigrette mit gebratenen Kräutersaitlingen	26.00
Tagliatelle mit Lachsstreifen an Tomaten-Kapernsauce	28.00
Frische Kartoffelgnocchi an Kräuter-Limetten Sauce mit Rohschinkenstreifen und frischem Spinat	31.00
Bärlauchgersotto mit Ofencherrytomaten und Lammentrecôte-Streifen	33.00

Hauptgänge Fleisch

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

Poulet / Geflügel

Alpsteinpoulet-Schenkel mit BBQ-Sauce	44.00
Maispoulardenbrust mit Dörrtomaten-Spinatfüllung auf körniger Senfsauce	46.00

Schwein

Gebratener Schweinskrustenbraten im Ofen langsam gegart mit leichtem Bier-Kräuter-Jus	43.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce	52.00

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	53.00
Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken an Portweinjus	57.00
Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce	48.00
Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an Portweinjus	61.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Trüffel-Sauce	71.00

CHF

Rind

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	49.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	54.00
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an Sauce Béarnaise	57.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise	71.00

Lamm

Rosa gebratene Lammhüfte an Zitronenthymianjus	45.00
Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste und Portweinjus	53.00

Für alle Hauptgerichte mit Nachservice verrechnen wir + CHF 10.00 pro Person.

Fische

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

Zanderfilets an Noilly-Prat-Dillsauce	46.00
Grillierte Lachsfilettranche an Limetten-Sauce	45.00
Wolfsbarsch mit Tomaten- und Oliven Pesto	47.00
Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee an Tomaten-Kapern-Butter	49.00

Alle Fischgerichte sind in Form von Vorspeisen als halbe Portionen erhältlich,
Preisreduktion CHF 10.00.)

Für alle Hauptgerichte mit Nachservice verrechnen wir + CHF 10.00 pro Person.

Fleischlose Verführung

Mediterranes Mille Feuille auf Spinatsaucenspiegel	28.00
Hausgemachte Pommes Berny mit Gemüse und Gartenerbsensauce	29.00
Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise	32.00
Sautierte Polenta Schnitte mit Pak Choi, Edamame-Falafel und Sauerrahm-Korianderdip	32.00
Sämiges Spargelrisotto mit Kräutersaitlingen und Cherrytomaten	34.00

Beilagen zu Ihrer Auswahl (im Preis inbegriffen)

- **Reis/Getreide**
Div. Reis, Basmati Reis, Risotto, Bramata-Polenta
- **Kartoffeln**
Frühkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, diverse Kartoffelpüree und Rösti
- **Nudeln/Teigwaren**
Nudeln, Spinat-, Tomaten- oder Currynudeln, Ravioli Div.
- **Gnocchi/Spätzli**
Kartoffel-, Griess- oder Maisgnocchi, Kräuter-Spätzli
- **Gemüse**
Nach Saison, frisch vom Markt

Desserts

Zitronengras-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	15.00
Rhabarber-Vanille-Holunder-Tiramisu	15.00
Crème Brûlée mit erfrischendem Wald-Erdbeersorbet	15.00
Hausgemachter Erdbeer-Cheesecake und Vanille Crumble	15.00
Erdbeeren und Schokoladenmousse im Glas serviert	17.00
Saisonale Desserttrilogie "Sternen"	17.00

Frühlings-Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Joghurtcreme mit Waldbeerensauce, Rhabarber-Tiramisu, Panna Cotta, Katalanische Creme, geschnittene Früchteplatte, weisses und braunes Schokoladenmousse, Meringue, Rahm, Karamelköpfler, Muffins, Erdbeermousse, Schokoladenküchlein, Donuts, Mini-Berliner, Bayerische Creme, gebrannte Creme, Apfelstrudel mit Vanillesauce, diverse Rahmglace und Sorbets.

Für das komplette Buffet berechnen wir CHF 35.00 pro Person.

Frühlings-Dessertbuffet mit Käse

(ab 30 Personen)

Dessertbuffet mit Käsevariation, Brotauswahl, Nüssen und Dörrfrüchten

Für das komplette Buffet mit Käse berechnen wir CHF 42.00 pro Person.

Friandise

Als krönende Begleitung zum Kaffee oder Tee, Friandise pro Person CHF 10.00.

Hochzeitstorte

Ihre Hochzeitstorten können Sie nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen von der Firma "Confiseur Bachmann AG" in Luzern herstellen lassen.

Detaillierte Informationen entnehmen Sie auf unserer Homepage, www.seehotel-sternen.ch unter der Rubrik "Bankette / Partner & Links".

Zum Tortenpreis berechnen wir zusätzlich eine Servicegebühr von CHF 5 pro Person.