

# Herbstkarte- Menüvorschläge

(Oktober – Dezember 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 Sojamilch 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

Mariniertes Gemüse in Olivenöl, Cocktail-Crevetten Asia Style, Roastbeef mit Tatar Sauce, geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Forellen- und Makrelenfilets an Dillsenfauce, Rindstatar "Sternen", gefüllte Eier, Hüttenkäse mit Nüssen und Preiselbeeren, Vitello Tonnato, Lamm mit Kräuter Pesto, Heublumenrohschinken mit Kürbis, Entenbrust auf mariniertem Randen-Apfel-Salat, Clementinen-Granatäpfel mit Feta, Salatvariation mit verschiedenen Dressings und Brotauswahl.

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise  
mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

oder

Rosa Hirsch-Entrecôte an Wild-Preiselbeersauce  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marronis

oder

Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an Pilzsauce  
mit frischen Spinatgnocchi und Wurzelgemüse aus dem Ofen

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

## Herbst-Dessertbüffet

Tiramisu mit Feigen, Panna Cotta mit Trauben Chutney, Katalanische Creme, Marroni Mousse, braunes Schokoladenmousse, Meringue, Rahm, Karamelköpfl, lauwarmer Schokoladenküchlein, Vermicelles, Mini Berliner, Donuts, Saisonale Früchteplatte, Zimt-Zwetschgenkompott, Gebrannte Creme, Quittenstrudel mit Vanillesauce, Rahmglace- und Sorbet Auswahl.

Büffetvariation mit Roastbeef als Hauptgang

CHF 99.00 pro Person.

Büffetvariation mit Hirsch-Entrecôte als Hauptgang

CHF 95.00 pro Person.

Büffetvariation mit Kalb als Hauptgang

CHF 105.00 pro Person.

CHF

## Salate

Assortierter Herbstblattsalat 15.00

Salatsauce nach Wunsch:  
Italienische Vinaigrette, französisches Dressing oder Quitten-Honig-Vinaigrette

Saisonaler Blattsalat mit

- sautierten Waldpilzen, Nüssen und Sprossen 18.00
- Hirschrohschinken 21.00
- hausgebeiztem Lachs 26.00

## Kalte Vorspeisen

Randen-Carpaccio mit Haselnussöl und Orangenzesten mariniert,  
Parmesansplitter, Rucola und Yuzu Perlen 23.00

Herbstlicher Pilzsalat mit Chico Rosso  
und geräucherter Entenbrust 27.00

Rindstatar "Sternen" 29.00  
Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch;  
mild, mittel oder scharf, mit Toast und Butter

Hausgebeizter Bachsaibling mit Honig-Dill-Senf,  
frischem Meerrettich, Feigen und Rucola-Salat 31.00

CHF

## Suppen

Pilzcremesuppe mit saisonalen Pilzen und Kräuter sautiert	17.50
Kürbis-Kokosschaumsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	17.50
Marroni-Suppe mit Hirsch-Salsiz und Kerbel	19.50
Karotte-Ingwersuppe mit Sesam und gebratener Jakobsmuschel	19.50

## Warme Vorspeisen

Kürbisrisotto mit Parmesan und sautierten Rosenkohlblätter	25.00
Pappardelle an Kräuterrahmsauce mit Dörrtomaten, gebratenen Pilzen und mariniertem Kräutersalat	27.00
Safrangnocchi mit Granatäpfeln und frischem Spinat	28.00

## Hauptgänge Fleisch

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

### Poulet / Geflügel

Maispouardenbrust mit Chili-Sesam-Honig Marinade und Thaicurrysauce 44.00

Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico Jus 47.00

### Schwein

Geschmorte Schweinskopfbäckchen an Portweinsauce 47.00

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Herbsttrüffelsauce 52.00

### Kalb

Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an Cognacrahmsauce 61.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 53.00

Kalbsfilet am Stück gebraten an Trüffel-Honig-Sauce 71.00

CHF

## Rind

Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise	71.00
Roastbeef an Sauce Béarnaise	57.00
Rindsschmorbraten in Rotwein geschmort mit Perlzwiebeln	51.00

## Lamm

Rosa gebratenes Lammhüftchen an Zitronenthymianjus	45.00
Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste an Portweinjus	53.00

## Wild

Hirsch-Entrecôte rosa gebraten mit Wachholderjus	54.00
Rehgeschnetzelttes mit Feigensauce	48.00

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

## Fische

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Tomatenwürfeln und Kapern	49.00
Sautierte Lachstranche mit Safransauce	45.00
Wolfsbarsch mit körniger Senfsauce	47.00

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

Sämiges Kürbisrisotto mit Pilzen und Feta	31.00
Safrantagliatelle mit Pak Choi, Sesam, Peperoncini und Lauch	29.00

## Vegane Gerichte

Linsencurry mit Asia Gemüse, Tofu und Koriander	29.00
Fregola Sarda an Kurkuma mit Rosenkohl, Dörrtomaten und mariniertem Rucola	32.00

## Beilagen zu Ihrer Auswahl (im Preis inbegriffen)

- **Reis/Getreide**
  - Div. Reis, Basmati Reis, Risotto, Bramata-Polenta
- **Kartoffeln**
  - Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Kartoffel-Kürbisstampf
- **Nudeln/Teigwaren**
  - Tagliatelle, Penne und Pappardelle
- **Gnocchi/Spätzli**
  - Kartoffelnocken, Spätzli
- **Gemüse**
  - Nach Saison, frisch vom Markt

CHF

## Desserts

Warmes Schokoladenküchlein mit Zwetschenkompott und Vanilleglace	17.00
Saisonale Desserttrilogie "Sternen"	17.00
Marroni-Tiramisu mit Traubenkompott	15.00
Crème Brulée mit Marronirahmglace	15.00
Apfeljalousie mit Schokoladenglace und Vanillesauce	17.00

## Herbst-Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Tiramisu mit Feigen, Panna Cotta, Katalanische Creme, weisses und braunes Schokoladenmousse, Meringue, Rahm, Karamelköppli, Schokoladenküchlein, Vermicelle mit Meringues, geschnittene Früchte, Zwetschgenkompott, gebrannte Creme, Blätterteigcremeschnitte, Apfeljalousie mit Vanillesauce, Rahmglace- und Sorbetauswahl.

Für das komplette Buffet berechnen wir CHF 35.00 pro Person.

## Herbst-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](http://www.seehotel-sternen.ch) unter der Rubrik "Bankette / Partner & Links".

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