

# Sommerkarte- Menüvorschläge

(Juli – September 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

Melone mit Rohschinken-, Bündnerfleisch- und Bauernspeckplatte, mariniertes Gemüse in Olivenöl, Mozzarella mit Tomaten, Krevetten-Cocktail, Roastbeef mit Tatar Sauce, geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Dillsenfauce, Rindstatar "Sternen", gefüllte Eier, Avocado mit Hüttenkäse, pikantes Peperoni-Püree, Vitello Tonato, Lammcarpaccio mit Basilikum-Pesto, geräucherte Entenbrust mit Pinienkernen, diverse Blatt- und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings und Brotvariation.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,  
Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

oder

Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an Pilzsauce  
mit dünnen Bandnudeln und Saisongemüse

oder

Schweinskarreebraten an Bier-Senf-Sauce  
mit Kartoffelstampf und Gemüsevariation

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

## Sommer-Dessertbüffet

Joghurtterrine mit Waldbeerensauce, Erdbeertiramisu, Panna Cotta, Katalanische Creme, weisses und braunes Schokoladenmousse, Meringue, Rahm, Karamelköpfl, Donuts, Berliner, Schokoladenküchlein, Früchteplatte, Bayerische Creme, gebrannte Creme, Blätterteigcremeschnitte, Fruchtestrudel 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.

CHF

## Salate

Assortierter Sommerblattsalat	15.00
Salatsauce nach Wunsch: Italienische Vinaigrette, französisches Dressing oder Basilikum-Zitrusöl-Vinaigrette	
Saisonaler Blattsalat mit	
• Speck, Pilzen und Croûtons	18.00
• Melonenrose und Rohschinken	22.00
• geräuchertem oder mariniertem Lachs	26.00

## Kalte Vorspeisen

Ratatouille-Tatar an Balsamico und Basilikum auf Rucola-Beet	19.00
• mit gebratenem Pouletbruststreifen	24.00
• mit Riesenkrevetten	27.00
Zucchini-Frischkäse Roulade mit Oliven-Tapenade und Mangochutney	26.00
Ochsenherzen-Tomaten mit Burrata an Rucola-Pesto und Basilikum-Zitrusöl-Vinaigrette	28.00
Rindstatar "Sternen" Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch; mild, mittel oder scharf, mit Toast und Butter	29.00
Thuna-Tataki mit Gurken-Ingwersalat und Wasabi- Limetten-Mayonnaise	33.00

## Suppen

Gazpacho «Sternen» mit Knoblauchbrot und Basilikum Öl	17.50
Vichyssoise mit Croûtons	17.50
Karotten-Ingwer-Suppe mit sautierter Riesenkrevette	19.50
Melonenkaltschale mit Heublumen-Rohschinken	19.50

## Warme Vorspeisen

Mediterrane Gemüse-Ravioli an Basilikum-Pesto und Parmesanflocken	26.00
«Caponata» Tomatierte Auberginen, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln Oliven und mariniertem Rucola	27.00
Kernser Teigwaren mit Rauchlachsstreifen an Dill-Weissweinrahmsauce	28.00
Edame-Falaffel mit Limetten-Koriander-Sauerrahm, lauwarmem Glasnudelsalat mit Soja, Kefen, Karotten und Erdnüssen	28.00
Frische Tomatengnocchi mit Riesenkrevetten und Blattspinat an Olivenöl	32.00

## Hauptgänge Fleisch

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

### Poulet / Geflügel

Piccata vom Poulet an Thymianjus	47.00
Perlhuhnbrust mit Trüffeljus	49.00

### Schwein

Schweinskrustenbraten schonend gegart mit Bier-Rosmarinjus	43.00
Schweinsfilet in Senf-Ei-Hülle an Portweinjus	52.00

### Kalb

Kalbsschulterbraten am Stück gebraten mit Rosmarinsauce	48.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	53.00
Runder Mochen vom Kalb rosa gebraten an Portweinjus	61.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Cognac-Pfeffer-Rahmsauce	71.00

CHF

## Rind

Geschmorte Rindskopfbäggli mit Rotweinjus	48.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	54.00
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an Kerbel-Hollandaise	57.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise	71.00

## Lamm

Rosa gebratene Lammhüftli mit Chimichurri	45.00
Gebratenes Lammkarree mit Senfkruste und Thymianjus	53.00
Lamm-Entrecôte mit Black-Pepper-Sauce	58.00

Für alle Hauptgerichte mit Nachservice verrechnen wir + CHF 5.00 pro Person.

## Fische

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

Zanderfilets an Spinatsauce	46.00
Grillierte Lachstranche an Limetten-Buttersauce	45.00
Wolfsbarsch mit Tomaten- und Oliven-Pesto	47.00
Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Tomatenwürfeln und Kapern	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

Sommerliches Gemüsecurry sautiert im Wok mit Basmatireis	29.00
Basilikumgnocchi an Kräutersauce, getrocknete Tomaten und Rucola	29.00
Hausgemachte Spinatlasagne auf Ratatouille	29.00
Gemüseravioli mit Thaicurrysauce, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten	29.00
Sämiges Tomatenrisotto mit sautierten Zucchini-Piccata	32.00

## Vegane Gerichte

Urdinkel-Spaghetti an Tomatenbasilikumsauce mit Kernser Kräutersaitlingen	29.00
Geräucherter Tofu mit Karotten-Kartoffelpüree und frischem Spinat	32.00
Gebackene Süsskartoffeln mit veganem Zitronen-Ricotta, Avocado und Rucola	34.00

## Beilagen zu Ihrer Auswahl (im Preis inbegriffen)

- **Reis/Getreide**  
Div. Reis, Basmati Reis, Risotto, Bramata-Polenta
- **Kartoffeln**  
Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Div. Stampf
- **Nudeln/Teigwaren**  
Nudeln, Spinat-, oder Tomatennudeln, Div. Ravioli
- **Gnocchi/Pizokel**  
Kartoffel-, Grieß- oder Maisgnocchi, Kräuter-Quarkspätzli
- **Gemüse**  
Nach Saison, frisch vom Markt

## Desserts

Warmer Schokoladenkuchen mit Beerenkompott	15.00
Kirschen-Tiramisu	15.00
Crema Catalana mit frischen Beeren	15.00
Kokosnusseis auf saisonalem Fruchtsalat	16.00
Veganer Beerenteller mit Soja-Joghurt	16.00
Saisonale Desserttrilogie "Sternen"	17.00

## Sommer-Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Joghurtterrine mit Waldbeerensauce, Tiramisu, Panna Cotta, Katalanische Creme, geschnittene Früchteplatte, weisses und braunes Schokoladenmousse, Meringue, Rahm, Karamelköpfl, Donuts, Mini Berliner, Schokoladenküchlein, Bayerische Creme, Muffins, gebrannte Creme, Früchtestrudel mit Vanillesauce, Früchtemousse, diverse Rahmglace und Sorbets,

**Für das komplette Buffet berechnen wir CHF 35.00 pro Person.**

## Sommer-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.