

Winterkarte- Menüvorschläge

(Januar – März 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 inklusive 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

Rohschinken-, Bündnerfleisch-, Hirschrohschinken-Bauernspeckplatte, Rindstatar, Vitello Tonato, Roastbeef mit Tatarsauce, Krevettencocktail mit Mango, roh marinierter Lachs mit Wasabischaum, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Dillsenfauce, kalt geräuchertes Lamm mit Hummus, mariniertes Gemüse in Olivenöl, marinierte Pilze mit Kräuterdressing, marinierte Oliven, Salatvariation mit verschiedenen Dressings und Brotauswahl.

Rosa gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

oder

Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an Calvados-Rahmsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation

oder

Maispoularde an Traubensauce mit Polenta und buntem Gemüse

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

Winter-Dessertbüffet

Tiramisu mit Feigen, Panna Cotta mit Zwetschgen-Coulis, Katalanische Creme, weisses und braunes Schokoladenmousse, Karamelköpflli, Vermicelles-Mousse mit Meringues, Joghurtcreme mit Schokoladenbrownies, Blätterteigcremeschnitte, Apfeljalousie mit Vanillesauce, Schokoladenküchlein, Früchtetartelets, geschnittene Früchteplatte, drei Sorten Rahmglace und zwei Sorten Sorbets.

Buffetvariation mit Rindsentrecôte als Hauptgang

CHF 99.00 pro Person.

Buffetvariation mit Kalb als Hauptgang

CHF 105.00 pro Person.

Buffetvariation mit Maispoularde als Hauptgang

CHF 88.00 pro Person.

Salate

Assortierter Winterblattsalat	15.00
Salatsauce nach Wunsch: Italienische Vinaigrette, französisches Dressing oder Blutorangen-Limettenvinaigrette	
Saisonaler Blattsalat mit	
• sautierten Pilzen und Kräuter Croutons	17.00
• Heublumenrohschinken und Feigen	21.00
• Hausgebeiztem Lachs	26.00

Kalte Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse im Blätterteigmantel mit Pinienkernen, Schalotten und Feigen	23.00
Kurz gebratenes Thunfisch Sashimi mit Wakame-Glasnudelsalat	24.00
Rindscarpaccio mit gerösteten Nüssen und mariniertem Rucola	27.00
Rindstatar "Sternen" Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch; mild, mittel oder scharf, mit Toast und Butter	29.00

Suppen

Pikante Zitronengras-Kokos-Sesamsuppe mit Koriander	17.50
Kartoffel-Thymiansuppe mit Trüffelöl	17.50
Lauchcremesuppe mit Karottenstroh und Specktranche	19.50
Bündner Gerstensuppe mit Heublumenrohschinken	19.50
Geflügelcremesuppe mit Curry und Garnelen Spiesschen	19.50

Warme Vorspeisen

Kürbisravioli mit Sbrinz Flocken und Preiselbeeren	22.00
Linsen an Thaicurrysauce mit Gemüse und Tofu	22.00
Safran-Tagliatelle mit Riesenkrevetten, Pakchoi und Sesam	32.00
Waldpilzrisotto mit Ofen-Kirschtomaten und Petersiliensauce	30.00

Hauptgänge Fleisch

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

CHF

Poulet / Geflügel

Gebratene Perlhuhnbrust mit Pilzrahmsauce

39.00

Rosa gebratene Entenbrust mit Cassis-Sauce

44.00

Schwein

Schweinsfilet mit Whiskyrhmsauce

52.00

Geschmorte Schweinskopfbäckchen mit Speckwürfel
an Bier-Senfsauce

45.00

CHF

Kalb

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Eierschwämmchensauce

73.00

Runder Mocken vom Kalb rosa gebraten an Portweinjus

61.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

53.00

Rind

Roastbeef an Portweinjus	57.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise	71.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	54.00
Rindskopfbäckchen geschmort in Rotwein	48.00

Lamm

Rosa gebratene Lammmedaillons an Zitronenthymiansauce	44.00
Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste und seinem Jus	53.00

Fische

Beilagen und Gemüse siehe unter «Beilagen zu Ihrer Auswahl»

Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Tomatenwürfeln und Kapern	49.00
Zanderfilet an Meerrettich-Dillsauce	46.00
Sautierte Lachstranche an Limetten-Buttersauce	45.00
Wolfsbarsch mit Tomaten, Oliven und Pinienkernen	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 Rucola	27.00
Linsencurry mit Gemüse, Tofu, Koriander und Sesam	29.00
Pilzravioli an Safransauce mit gerösteten Nüssen und Kräuter	28.00
Polenta Schnitte im Wirz Mantel mit Marronis und Cranberrys	30.00

Beilagen zu Ihrer Auswahl (im Preis inbegriffen)

- **Reis/Getreide**
 - Div. Reis, Basmati-Reis, Risotto, Bramata-Polenta
- **Kartoffeln**
 - Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelpüree
- **Nudeln/Teigwaren**
 - Nudeln, Spätzli
- **Gnocchi/Pizokel**
 - Kartoffel-, Griess- oder Maisgnocchi, Kräuter-Quarkpizokel
- **Gemüse**
 - Nach Saison, frisch vom Markt

Desserts

Saisonale Desserttrilogie "Sternen"	17.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Zwetschgenkompott und Vanilleglace	15.00
Marroni-Tiramisu mit Traubenkompott	15.00
Mascarpone-Marroni Mousse mit Feigen	15.00

Winter-Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Tiramisu mit Feigen, Panna Cotta mit Zwetschgen-Coulis, Katalanische Creme, weisses und braunes Schokoladenmousse, Karamelköpfler, Vermicelles-Mousse mit Meringues, Joghurtcreme, Blätterteigcremeschnitte, Apfeljalousie mit Vanillesauce, Schokoladenküchlein, geschnittene Früchteplatte, diverse Sorten Rahmglace und Sorbets.

Für das komplette Buffet berechnen wir CHF 35.00 pro Person.

Winter-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.