

Restaurant Sternen Flaach

seit 1930 in Familienbesitz



Familie Kerstin & Thomas Rüegg, Hauptstrasse 29, 8416 Flaach

Tel. 052 318 13 13 Fax. 052 318 21 40

info@sternen-flaach.ch

www.sternen-flaach.ch

**Sehr geehrte Damen und Herren,
Herzlichen Dank für Ihr Interesse,**

Wir hoffen, dass diese Vorschläge Ihren Vorstellungen entsprechen
und gehen auch gerne auf Ihre Wünsche ein.

Für Fragen, Terminvereinbarungen, Reservationen und Bestellungen
können Sie uns gerne telefonisch oder per Email kontaktieren.

(Bitte beachten Sie, dass von **Anfang September bis Ende März** jeweils
am **Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 15 - 17 Uhr geschlossen** ist).

Mit freundlichen Grüßen

Familie Rüegg und das Sternenteam

Informationen wie:

Bilder der Räumlichkeiten, Jahresprogramm,
Philosophie, Past to Present, Links für Ausflüge,
Wegbeschreibung, Routenplaner
und Verbindungen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.
finden Sie im **Internet** unter:

www.sternen-flaach.ch

& auf 



GILDE
Restaurants



Schweizerische Gilde
etablierter Köche



Zum Aperitif empfehlen wir:

	Preis pro Person
Müsliblätter (frittierte Salbeiblätter in Bierteig – eine typische Zürcher Spezialität)	Fr. 1.80
Salzgebäck und Chips (Nüssli, Salzstangen, Chips usw)	Fr. 1.80
Parmesanmöckli (80 gr)	Fr. 4.50
Blätterteiggebäck (mit Mohn, Käse, Sesam und Schinkengipfeli)	Fr. 6.50
Canapés (Kleine Toast mit Rauchlachs, Rohschinken und Salami)	5.--
Crudités (Rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Saucen)	Fr. 4.50

Ergänzen Sie Ihren Anlass z.B:

Mit Kegeln, einer Wanderungen, Besichtigung oder Degustation usw.

Spiel & Spass: Bei uns im **LEGER** - unser **Kegelstübli mit 2 Bahnen**

Weinwanderweg durch den Worrenberg: [Infos](#) [Plan](#)

Rheinwanderung ab Eglisau oder Tössegg nach Flaach: [Details](#)

Festungsbesichtigung Ebersberg, Berg am Irchel 052 301 30 30

Thurauen: [Infos/Kontakt](#) 052 318 23 21

Rheinschiff: Eglisau, Tössegg, Ruedlingen, Ellikon [Infos](#) 044 865 62 62

**Wir verwöhnen Sie mit einem
Apéro am gewünschten Ort**

Menüvorschläge

Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Klein	Fr. 5.50	Fr. 7.50
Gemischter Salat		Fr. 7.--	Fr. 9.--
Angemachte Salate wie Karotten, Randen, Rettich, Mais und verschiedene Blattsalate assortiert angerichtet			
Gourmetsalat mit gedämpfem Zanderfilet an Sauce Vinaigrette			Fr. 16.--
Black Tiger-Crevetten garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing			Fr. 18.--
Rauchlachs Roulade			Fr. 17.50
Rauchlachsrolle gefüllt mit Meerrettichschaum, garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing			
Rindstartar mit Whisky verfeinert und mit Toast serviert			16.--

Dressings zur Auswahl: French-, Haus-, Italien-, Zitronen- oder Sesamdressing

Suppen:

Bouillon Flädli - Die hausgemachte Fleischbrühe mit Flädli	Klein	Fr. 5.--	Fr. 7.--
Bouillon Eierstich		Fr. 5.--	Fr. 7.--
Eierstich ist eine „Milch-Eiermasse“ die pochiert und danach als Einlage geschnitten wird			
Bouillon diablottins		Fr. 5.--	Fr. 7.--
Diablottios, sind mit Käse überbackene Toast, leicht pikant abgeschmeckt und geschnitten			
Crèmesuppe		Fr. 6.--	Fr. 8.--
Zur Auswahl stehen Suppen wie: Tomaten, Lauch, Mais, usw. nach Saison und/oder nach Ihren Wünschen			
Weissweinsuppe mit Brotcrôutons		Fr. 7.--	Fr. 9.--
Leicht gebundene Suppe mit Weisswein, knusprige Butter-Brotcrôutons als Einlage			

Warme Vorspeise:

Hausgemachte Ravioli (3 Stück)			Fr. 13.--
Hausgemachte Ravioli (Schinken, Salami, Spinat) serviert mit Parmesan und Butter oder saisonale Ravioli wie Kürbis, Spinat-Ricotta			
Gedämpftes Zanderfilet an einer Weissweinsauce mit Gemüstreifen			Fr. 19.--
Gebratene Jakobsmuscheln serviert auf einem Gemüsebeet mit asiatischer Sauce			Fr. 22.--
Black Tiger-Crevetten auf einem indischen Curryspinat			Fr. 21.--
Frische Pilze auf Toast			Fr. 17.-- bis 19.--
Pilze je nach Saison (Morcheln, Eierschwämmli oder Steinpilze) an einer Rahmsauce serviert auf einem Toast			

Hauptgerichte

Bitte beschränken Sie Ihre Wahl auf ein oder maximum 2 Menüs.

vom Kalb - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

	1 Teller	2 Teller
Piccata milanese	Fr. 34.--	Fr. 40.--
Kalbsschnitzel im Käsemantel gebraten und serviert mit Schinkenstreifen, dazu empfehlen wir einen Risotto mit Pilzen oder hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce – richtig italienisch !		

Rahmschnitzel	Fr. 36.--	Fr. 42.--
Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce serviert mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl. (Gegen einen Aufpreis können auch Pilze der Saison wie Morcheln, Eierschwämmli und Steinpilze serviert werden.)		

Kalbssteak an Pilzrahmsauce	Fr. 41.50	Fr. 47.50
Kalbssteak mit Morchelsauce - ein Klassiker – je nach Saison bevorzugen wir Pilze wie Eierschwämmli oder Steinpilze können selbstverständlich berücksichtigt werden. Mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl. (es wird 1 Teller serviert , Beilagen und Gemüse werden nachgereicht).		

Kalbssteakbraten	Fr. 41.50	Fr. 47.50
Das Steak am Stück gegart und dann geschnitten. Ableitungen wie beim Kalbssteak mit einer Pilzrahmsauce oder „ Jägerart “ (mit Speck, Pilzen und einem Fleischjus). Drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl. Der Vorteil gegenüber dem Kalbssteak – es können 2 Teller serviert werden !		

Kalbsbraten und Poulet	Fr. 38.--
Ein traditionelles Menü, Kalbsschulterbraten und Poulet vom Grill, serviert mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl.	

Kalbsschulter im Ofen gebraten	Fr. 40.--
(Fall Sie die "Schulter" gerne mit dem Knochen gegart haben, müssten wir das mind. 21 Tage im voraus wissen) Die Kalbsschulter im Ofen gegart, serviert mit einem Fleischjus, drei Sorten Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl	

vom Schwein - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

	1 Teller	2 Teller
Glasierter Schweinsbraten	Fr. 29.--	Fr. 35.--
Ein Braten vom Schweinshals, daher sehr saftig, serviert mit Fleischjus, 3 Sorten Gemüse. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelstock		

Schweinsfilet am Stück gegart „Jägerart“	Fr. 34.--	Fr. 40.--
Die Schweinsfilets am Stück gegart und danach aufgeschnitten, garniert mit Speck und Pilzen und serviert mit einer Bratensauce und drei Sorten Gemüse.		

Schweinsfiletmedaillons an einer Pilzrahmsauce	Fr. 34.--	Fr. 40.--
Schweinsfiletmedaillons an einer Rahmsauce mit Pilzen der Saison (Morcheln, Eierschwämmli oder Steinpilze) serviert mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl.		

Geflügel - aus der Schweiz und dem Elsass

Poulardenbrust

2 Teller
Fr. 34.--

Die Poulardenbrust gebraten und **auf einem Lauch-Rahmgemüse** angerichtet, serviert mit Bratkartoffeln **als** thailändisches Curry mit Erdnüssen natürlich mit Basmatireis, dazu servieren wir ein Mischgemüse **oder an einer Pilzrahmsauce**, drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl.

vom Rind - Angus Beef aus Irland

Entrecôte double

1 Teller
Fr. 42.50

2 Teller
Fr. 47.50

Ein Klassiker der französischen Küche. Das doppelte Entrecôte grilliert und aufgeschnitten. „Cafe de Paris“ (Hausspezialität seit 1965), Sauce Bearnaise, und Kräuterbutter separat dazu. Mit drei Sorten Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl serviert.

Roastbeef rosa gebraten

Fr. 42.50

Fr. 47.50

Das Entrecôte am Stück rosa gebraten, serviert mit Sauce Bearnaise, drei Sorten Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl. Ein typisches Bankettgericht, da es im „à la Carte – Bereich“ kaum mehr angeboten wird.

Châteaubriand

Fr. 50.--

Fr. 56.--

Ein weiterer Klassiker, der auch aus der modernen Küche nicht wegzudenken ist.

Das Rindsfilet – das zarteste Stück vom Rind, grilliert und tranchiert, serviert mit Sauce Bearnaise drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl

Lamm - aus Neuseeland oder Australien

Lammcarrée „Provençale“

Fr. 43.--

Fr. 49.--

Die Carrées am Stück gebraten, danach tranchiert und mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch nappiert. Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin oder eine beliebige Beilage Ihrer Wahl und ein Gemüsebouquet mit Blattspinat oder Ratatouille

Fische - aus der Schweiz, Deutschland oder Estland

Fischfilets gebacken

Fr. 31.--

Fr. 37.--

Ein Klassiker aus der Fischküche. Die Fischfilets im hausgemachten Bierteig gebacken, serviert mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln oder Trockenreis.

Zanderfilets pochiert oder gedämpft

Fr. 34.--

Fr. 40.--

Die Zanderfilets nappiert mit **einer Weissweinsauce und garniert mit Gemüsestreifen** oder die gedämpften Zanderfilets angerichtet **auf einem Lauch-Rahmgemüse**.

Zu diesem Gericht empfehlen wir: Trockenreis oder Salzkartoffeln

Beilagen Auswahl:

Hausgemachte Nudeln, hausgemachte Spätzli, Trockenreis, Bratkartoffeln, ---

Pommes frites oder Röstikroquetten ---

Beilagen mit Aufpreis:

Kartoffelgratin

p/P Fr. 2.--

Risotto mit Pilzen

p/P Fr. 1.--

Desserts

Typische Desserts für Bankette

Preis pro Person

Vacherin glacé

Fr. 10.50

Eine hausgemachte Glacétorte, die «à la minute» garniert wird und dadurch die Glacé sowie der Rahm das beste Aroma erreicht. Typisch für Trauungen, aber natürlich auch für Geburtstage und viele andere Feierlichkeiten.

Ananas Amphytrion

Fr. 11.--

Ein halbgefrorenes das aus Ananas hergestellt und in dieser Schale, überbacken, serviert wird. Dazu servieren wir Ananassalat - sehr originelle Präsentation. Eignet sich für jeden Anlass!

Klassische Desserts

Mousse au chocolat

Fr. 11.50

Tiramisu im Glas serviert: Klassisch, oder saisonal mit Erdbeeren oder Himbeeren

Fr. 9.50

Caramelchöpfli

Fr. 7.50

Hausgemachte Crèmeschnitte

Fr. 6.50

Schokoladen-Schnitte

Fr. 7.--

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Fr. 12.--

Marinierte Beeren mit Vanilleglacé

Fr. 11.50

Sorbets: Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango, Passionsfrucht

Fr. 7.80

Sorbets mit Alkohol: Zitrone-Wodka, Apfel-Calvados, Zwetschge-Vieille Prune

Fr. 13.--

Sorbetteller: verschiedene Sorbets mit Früchten garniert

Fr. 12.50

Parfait: Halbgefrorenes, je nach Saison

Fr. 11.50

Mousseglacé: Erdbeer, Himbeer, Mango, Ananas, Calvados oder Grand Marnier

Fr. 11.--

Vacherin Glacé (einzel Stücke)

Fr. 10.50

Dessertvariation: 3 kleine Desserts

Fr. 13.50

Dessert nach Wahl: Bestimmen Sie 3 Desserts, die Ihre Gäste zur Auswahl haben

Saisonal: Beeren mit Vanilleglacé, Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé,
Vermicelle, Coupe Nesselrode, Öpfelchüechli mit Vanilleglacé

Zusammengestellte Menüs - 4 & 5 Gänge

Bei diesen Menüs wird beim Hauptgang 1 Teller serviert.

Gourmetmenü 1

Black Tiger Crevetten
serviert mit einem **Salatbouquet**
an Zitronendressing

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Pochiertes Zanderfilet

mit Gemüsestreifen

Chateaubriand vom Grill

Sauce Bearnaise

Röstikroquetten

Gemüsebouquet

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 85.--

ohne warme Vorspeise Fr. 74.--

Gourmetmenü 2

Trio vom Fisch

(Knusper-Crevette, Rauchlachs,
Zanderfilet-Sauce Vinaigrette)

garniert mit einem Salatbouquet

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Sternen-Ravioli

(Schinken, Salami, Spinat)

mit Butter & Parmesan

Kalbsteakbraten

an einer Rahmsauce mit Pilzen

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Dessert nach Absprach

p/P Fr. 79.50

ohne warme Vorspeise Fr.69.--

Sternen-Menü

Gourmetsalat

mit **gedämpftem Zanderfilet**

serviert mit Sauce Vinaigrette

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Sternen-Ravioli

(Schinken, Salami, Spinat)

mit Butter und Parmesan

Entrecôte "Café de Paris"

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 81.--

ohne warme Vorspeise Fr. 71.--

Italienisches Menü

Antipasto misto

(Salami, Coppa, Parma

garniert mit mariniertem Gemüse)

Tomatencremesuppe mit Basilikum

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Sternen-Ravioli

(Schinken, Salami, Spinat)

mit Butter und Parmesan

Piccata milanese

Risotto mit Pilzen

Panna Cotta (der Klassiker)
oder **Dessert nach Absprache**

p/P Fr. 75.50

ohne kalte Vorspeise Fr. 65.50

Zusammengestellte Menüs - 4 & 5 Gänge

Bei diesen Menüs wird beim Hauptgang 1 Teller serviert.

Degustationsmenü 1

Rauchlachsmousse

garniert mit einem Salatbouquet

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Jakobsmuscheln

auf einem **asiatischen Gemüsebeet**,

Kalbsschnitzel

an einer Orangen-Grappasauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 77.50

ohne warme Vorspeise Fr. 64.50

Degustationsmenü 2

Rindstatar mit Whisky verfeinert

serviert mit Toast und Butter

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Zanderfilet

an einer Basilikum-Weissweinsauce

mit marinierten Tomaten

Kalbsschnitzel

an einer Zitronen-Dill-Butter-Sauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 79.--

ohne warme Vorspeise Fr. 66.--

Für Kinder empfehlen wir unsere speziellen Kindermenüs, die Sie vor Ort bestellen können

P.S. Beachten Sie auch unsere **Menüvorschläge "Sternen Leger"** (unser Kegelstübli):

Ganz nach dem Motto: **Eifach, schön & GUET mit Spass und Bewegung!** ["Leger-Vorschläge"](#)

Einige Weinempfehlungen

70 und 75 cl

Folgende **Schaumweine und Weissweine** sind sehr passend zu: Vorspeisen, Fischgerichten und Fleischgerichten von Kalb und Schwein, Weine mit * eignen sich auch zum Aperitif.

Champagner

- * **Zürcher Schaumwein** (vom Worrenberg oder Goldenberg, je nach Angebot) **Fr. 57.--**
- * **Cüpli - Zürcher Schaumwein** (vom Worrenberg oder Goldenberg, je nach Angebot)
- * **Champagne (Pol Roger)** Brut **Fr. 86.--**
- * **Cüpli - Champagne (Pol Roger)** **Fr. 14.50**

Weissweine

Schweiz - Zürcher Weinland:

- Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau** **ab Fr. 38.50**
von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

- Weine vom Wallis, Waadtland** **ab Fr. 40.--**

Rotweine

Weine zu warmen Vorspeisen, zu allen Fleischgerichten, oder auch zu Fischgerichten

Schweiz - Zürcher Weinland:

- Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau** **ab Fr. 39.--**
von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

- Weine vom Wallis, Waadtland, Tessin und Bündner Herrschaft** **ab Fr. 47.50**

Italien

- Weine aus: Piemont, Venezien, Toscana, Apulien, Sizilien** **ab Fr. 47.50**

Spanien

- Weine aus: Rioja, Toro, Ribero del Duero, Navarra** **ab Fr 45.--**

Neue Welt

- Weine aus Amerika, Chile, Argentinien** **ab Fr. 47.--**

[Komplette Weinkarte auf unserer HP.](#)

*Bitte fragen Sie nach den Jahrgängen, sie sind identisch mit unserer à la carte - Weinkarte.

*Manchmal kann sich ein Jahrgangswchsel auch auf die Preise auswirken.

*Selbstverständlich haben wir auch ½ lt Qualitäten in der Preisklasse von Fr. 19.-- bis Fr. 26.-- jedoch nicht in dieser Vielfalt

Allgemeine Bestimmungen

- * Die Menüs sind für 10 Personen und mehr berechnet, bei weniger Personen müssen wir einen kleinen Aufschlag berechnen
- * Für die **Bankettabrechnung** ist die **definitiv gemeldete Personenzahl massgebend**, diese sollte uns mindestens **24 Std. vor dem Anlass bekannt gegeben werden !**
- * Bei **Verlängerungen (bis max 2.00 Uhr) Zuschlag von Fr. 100.-- p/Std (ab 24. Uhr)**
- * Bitte **vermeiden Sie Lärm nach 22.00 Uhr** (Feuerwerk usw. - Nachtruhestörung)

Spiel & Spass: Nutzen Sie unsere Kegelbahn: Fr. 19.-- Std/ pro Bahn

Zahlungsarten:

- * Nach wie vor bevorzugen wir **Bargeld**
- * Wir akzeptieren auch **Maestro** (EC-Direct) & **Postcard** oder **schicken** Ihnen die **Rechnung**.
- * **Kreditkarten** wie: **Eurocard, Visa, American Express** und **Diners** nur bis Fr. 500.--

So finden Sie uns:

Von Zürich:
Flughafen-
Bülach - Eglisau
Rafz - **Flaach**



Von Schaffhausen
A4 bis
Kleinandelfingen-
Andelfingen- **Flaach**

Von Winterthur:
A4 bis Henggart-
Dorf - Volken -
Flaach

Öffentliche Verkehrsmittel:

www.sbb.ch www.zvv.ch

Ab ZÜRICH:

mit der S-Bahn oder Zug bis Rafz, dann mit dem Postauto nach Flaach

Ab WINTERTHUR:

mit dem Postauto bis nach Flaach

oder mit dem Zug nach Henggart, danach mit dem Postauto nach Flaach

Ab SCHAFFHAUSEN:

mit dem Zug nach Andelfingen oder Henggart, danach mit dem Postauto nach Flaach

Je nach Kurs variiert die Haltestelle Flaach: Unterdorf oder Altersheim

So kommen Sie sicher nach Hause:

Netzrouge Zürich, 0800 802 208 www.netzrougezuerich.ch (im Dezember)

Ihr Hotel in unserer Nähe:

Hotel Engel, Flaach/ Tel. 052 318 13 03 www.engel-flaach.ch / Reservieren Sie direkt

Für Ihre Blumendekoration empfehlen wir:

Gärtnerei Zimmermann, Flaach/ Regula & Reto Zimmermann/ Tel. 052 318 11 47

Zur Unterhaltung:

Musik - Latein-amerikanische Musik - Gitarre, Gesang, Harfe, Miguel Ramirez 079 625 91 87 www.miguelramirez.ch

Musik - Gitarre und Gesang: René Heimgartner, 052 315 61 66 www.saltandpepper.ch

Zauberer - Umberto's Magic Zylinder - René Schenkel/ Tel. 01 813 67 40