

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

Saisonale Menüvorschläge



Vorschläge zur Spargelsaison

(ca. Mitte April bis max. 21. Juni)

Kalte Vorspeisen

Bein-, Roh- oder gemischter Schinken	9.--
Rauchlachs zu Spargeln	Fr. 11.50
Spargelsalat mit Bein- und Rohschinkenstreifen	Fr. 17.50

Suppen

Spargelcrèmesuppe oder Brennesselcrèmesuppe	Klein Fr. 6.--	Fr. 8.--
---	-------------------	----------

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln	Fr. 16.50
Spargelrisotto mit Morcheln	15.--
Spargeln serviert mit Sauce Mayonnaise, Hollandaise oder Vinaigrette	20.--
Pochiertes Zanderfilet mit Spargelstückli und Morcheln an einer Weissweinsauce	19.--
Rotes, thailändisches Curry mit Black Tiger Crevetten und Spargelsückli	22.--

Hauptgerichte

Flaacher Spargeln (500 gr/ roh geschält)	2 Teller 39.--
serviert mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise und Vinaigrette	

Frühlingsmenü 1

Brennesselcrèmesuppe

Bein- und Rohschinken

Flaacher Spargeln

(Portion, 2 x serviert)

serviert mit **Sauce Hollandaise,
Mayonnaise oder Vinaigrette**

Erdbeermousseglacé

mit schwarzem Pfeffer

p/P Fr. 65.--

Frühlingsmenü 2

Spargelsalat mit Cherrytomaten

oder

Flaacher Spargeln

mit verschiedenen Saucen

Brennesselcrèmesuppe

Kalbsschnitzel

an einer **Morchelrahmsauce**

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Saisondessert

p/P Fr. 74.--

(Hauptgang - 1 Teller)

Flaacher Spargeln erleben:

(möglich ab **mind. 10 Pers.**)

Apéro mit Weinländer Weisswein,

"Sparglign" und Infos,

4 Gang Spargelmenü

Richtpreis: Fr. 74.--

(Getränke beim Essen nicht ink.)

Auf Wunsch, Besuch des Spargelhof

Spaltenstein & Fr. 5.-- p/P

(Termin muss frühzeitig abgeklärt werden!)

Spargelmenü:

Bitte fragen Sie nach unserem

Spargelmenü

vom **à la Carte-Angebot**

Richtpreise:

5 Gang Menü Fr. 79.--

4 Gang Menü Fr. 66.--

(ohne warme Vorspeise)

Vorschläge für die Sommermonate

(ab ca. Mitte Juli bis Ende August servieren wir Flaacher Melonen)

Vorspeisen

Melonenschnitze mit Weinländer Rohschinken	Fr. 14.50
Melonen-Mozzarellasalat mit Himbeeren und Minze	11.--

Suppen

Für die heissen Tage empfehlen wir eine **kalte Suppe** wie **Melonensuppe, Tomatensuppe Vichysoisse** (Lauch-Kartoffelsuppe), **oder Gazpacho** (kalte spanische, Rohkost-Suppe)

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“

1 Teller	2 Teller
Fr. 38.--	Fr. 44.--

Die grillierten Kalbsschnitzel serviert auf einem Ragout von frischen Eierschwämmli.

Dazu servieren wir eine Rahmsauce, drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl.

"Melonenschnitzel"

Fr. 36.--	Fr. 42.--
-----------	-----------

Kalbsschnitzel auf eingemachten Melonen (wenn immer möglich mit Flaacher Melonen), Rahmsauce dazu drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl.

Sommermenü

Melonen-Mozzarellasalat
mit Himbeeren und Minze

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

**Grilliertes Zanderfilet serviert auf
einem Ratatouillegemüse**

**Kalbsschnitzel
auf einem Ragout
von frischen Eierschwämmli**

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

Saisondessert

p/P Fr. 79.--

ohne warme Vorspeise Fr. 67.--

Bei diesem Menü wird beim
Hauptgang 1 Teller serviert

Vorschläge zur Herbst & Wildsaison

(Mitte September bis Ende November)

Vorspeisen und Suppen

	Klein	
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Speck		Fr. 11.--
Wildterrinen (nach à la carte-Karte)		Fr. 15.--
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 6.--	Fr. 8.--
Hausgemachte Kürbisravioli mit Salbeibutter (3 Stk)		Fr. 13.--

Hauptgerichte

	1 Teller	2 Teller
Rehpfeffer „Jägerart“	Fr. 30.--	Fr. 36.--
Traditioneller Pfeffer (nicht zu dunkel), garniert mit Speck und Pilzen.		
Reh- oder Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“	Fr. 40.--	Fr. 46.--
(Eierschwämmli sind meistens nur bis Anfang November in guter Qualität erhältlich) mit einem Eierschwämmli ragout und Wildrahmsauce (Reh oder Kalb können Sie vor Ort wählen)		
Reh- oder Kalbsschnitzel „Öpfel“	Fr. 39.--	Fr. 45.--
mit Calvados-Öpfelstückli und Wildrahmsauce (Reh oder Kalb können Sie vor Ort wählen)		

" Pfeffer" und Schnitzel servieren wir mit hausgemachten Spätzli oder Nudeln und Rotkraut mit Marroni

Rehrücken „traditionell“	Fr. 58.--
Der Rücken am Stück gegart, ausgelöst und tranchiert. Mit Ananas, Trauben und "Preiselbeer-Apfel " garniert.	
Rehrückenfilet mit Steinpilzen	Fr. 61.--
Der Rückenfilet ausgelöst und am Stück gebraten, danach tranchiert. Mit sautierten Steinpilzen, Ananas, Trauben und "Preiselbeer-Apfel " garniert.	

Rücken und Rückenfilet servieren wir mit hausgemachten Spätzli oder Nudeln, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Wildrahmsauce

Herbstmenü

Nüsslisalat mit Ei

Weissweinsuppe mit Brotcroutons

Hausgemachte Kürbisravioli

mit Salbeibutter

Reh- oder Kalbsschnitzel mit "Calvados-Öpfelstückli"

Wildrahm- oder Rahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut und Marroni, Rosenkohl

Saisondessert

p/P Fr. 79.--

ohne warme Vorspeise Fr. 69.--

Bei diesem Menü wird beim Hauptgang 1 Teller serviert

Wildmenü

Bitte Bitte fragen Sie nach unserem Wildmenü vom à la Carte-Angebot

Richtpreise:

5 Gang Menü Fr. 84.--

4 Gang Menü Fr. 74.--
(ohne warme Vorspeise)

