

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

*Catering Menüvorschläge
(ab 25 Personen)*

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

Das wir die beste Qualität servieren können,
hält sich unser Liefer-Rayon in Grenzen - ab Flaach ca. 6 km
Für **Fragen, Terminvereinbarungen, Reservationen und Bestellungen**
können Sie uns gerne telefonisch oder per Email kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Rüegg und das Sternenteam

Informationen wie:

Bilder der Räumlichkeiten, Jahresprogramm, Philosophi, Past to Present
Links für Ausflüge, Wegbeschreibung, Routenplaner
und Verbindungen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

finden Sie im **Internet** unter: www.sternen-flaach.ch

& auf 



Sollte der Event nicht bei Ihnen zu Hause stattfinden, finden Sie untenstehend einige **Räumlichkeiten** in verschiedenen Grössen **in unserer Nähe**.

<u>Gemeinde</u>	<u>Lokal</u>	<u>Plätze</u>	<u>Zuständigkeit:</u>
Flaach:	Alte Fabrik http://www.flaach.ch/de/polver/verwaltung/dienstleistungen/?dienst_id=11850	bis 60	Gemeinde Flaach
	Schützenhaus http://www.msv-flaach.ch/schutzenhaus/vermietung-schutzenstube/		Schiessverein Flaach
	Weinkeller Worrenberg http://www.kilchsperger.ch/ Weine vom Weingut am Worrenberg	bis 40	U. Kilchsperger, Weingut am Worrenberg
Berg	Landihaus http://www.berg-am-irchel.ch/	bis 120	Gemeinde Berg am Irchel
	Schützenhaus http://www.irchelschuetzen.ch/ueber-uns/schuetzenhaus/	bis 50	Irchelschützen Berg-Buch
Dorf:	Stall-Schloss Goldenberg Nur Mi, Do, Fr & Weine vom Weingut Schloss Goldenberg	bis 60	Sternen Flaach

Ergänzen Sie Ihren Anlass z.B:

Mit 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

Preisberechnung:

Alle Preise sind **ohne** Service, Besteck, Gläser, Teller, Servietten, Tischtücher berechnet.

Zum Aperitif empfehlen wir:

	Preis pro Person
Müsliblätter (frittierte Salbeiblätter in Bierteig – eine typische Zürcher Spezialität)	Fr. 1.20
Salzgebäck und Chips (Nüssli, Salzstangen, Chips usw)	Fr. 1.20
Parmesanmökli (80 gr)	Fr. 3.--
Blätterteiggebäck (mit Mohn, Käse, Sesam und Schinkengipfeli)	Fr. 4.20
Crudités (Rohe Gemüwestäbchen mit verschiedenen Saucen)	Fr. 3.--
Fleischplatte mit Rohschinken, Salami, geräuchertem Speck, Coppa	Fr. 7.--

Menüvorschläge

Brotlaib: Stk. 1.5 kg Fr. 9.--

Salate und kalte Vorspeisen

Salatbuffet	Fr. 10.--
6 angemachte Salate & Blattsalat, 2 Dressing zur Auswahl	

Vorspeisenbuffet	22.--
Rindstartar, Rauchlachsroulade, Black Tiger Crevetten, Salate	
Gourmetsalat mit gedämpftem Zanderfilet an Sauce Vinaigrette	Fr. 13.50

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

Suppen:

Crèmesuppe	Klein Fr. 5.50	Fr. 7.--
Zur Auswahl stehen Suppen wie: Tomaten, Lauch, Mais, usw. nach Saison und/oder nach Ihren Wünschen		
Weissweinsuppe mit Brotcrôtons	Fr. 6.--	Fr. 7.50
Leicht gebundene Suppe mit Weisswein, knusprige Butter-Brotcrôtons als Einlage		

Hauptgerichte

Spaghetti-Plausch	Fr. 19.--
Hausgemachte Spaghetti mit 3 Saucen: Bolognese, Carbonara & all'arabita" (auf Wunsch auch "Pesto")	

vom Schwein - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

Glasierter Schweinsbraten	1 Teller Fr. 22.--	2 Teller Fr. 27.--
Ein Braten vom Schweinshals, daher sehr saftig. Mischgemüse		

vom Kalb - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

	1 Teller	2 Teller
Piccata milanese	Fr. 27.--	Fr. 32.--
Kalbsschnitzel im Käsemantel gebraten und serviert mit Schinkenstreifen, dazu empfehlen wir einen Risotto mit Pilzen oder hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce – richtig italienisch !		

Rahmschnitzel	Fr. 28.--	Fr. 33.--
Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce . Mischgemüse (Gegen einen Aufpreis können auch Pilze der Saison wie Morcheln, Eierschwämmli und Steinpilze serviert werden)		

Kalbssteakbraten	Fr. 32.--	Fr. 37.--
Das Steak am Stück gegart und dann geschnitten. Ableitungen wie beim Kalbssteak, Mischgemüse mit einer Pilzrahmsauce.		

Kalbsschulter-Braten		Fr. 31.--
Die Kalbsschulter im Ofen gegart, serviert mit einem Fleischjus. Mischgemüse		

Geflügel - aus der Schweiz und dem Elsass

Poulardenbrust		2 Teller Fr. 28.--
Die Poulardenbrust gebraten mit thailändischer Currysauce und Erdnüssen		

vom Rind - Australien/ Argentinien

	1 Teller	2 Teller
Roastbeef rosa gebraten	Fr. 33.--	Fr. 38.--
Das Entrecôte am Stück rosa gebraten, serviert mit Café de Paris-Sauce und Kräuterbutter. Mischgemüse		

Rindsfilet	Fr. 39.--	Fr. 44.--
Das Rindsfilet am Stück gegart , tranchiert, serviert mit Sauce Bearnaise. Mischgemüse.		

Fischgericht - Schweiz, Deutschland, Estland

Zanderfilets	Fr. 30.--	Fr. 35.--
Die Zanderfilets nappiert mit einer Weissweinsauce und garniert mit Gemüsestreifen.		

Beilagen Auswahl:

Hausgemachte Nudeln, hausgemachte Spätzli, Trockenreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Risotto

Mischgemüse: mit Karotten, Blumenkohl & Broccoli

Beilagen mit Aufpreis:

Kartoffelgratin p/P Fr. 2.--

Desserts

<u>Typisches Dessert für Bankette</u>	Preis pro Person
Ananas Amphytrion	Fr. 8.--
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. 7.--
Tiramisu im Glas serviert: Klassisch, oder saisonal mit Erdbeeren oder Himbeeren	Fr. 6.--
Caramelchöpfli	Fr. 4.50
Hausgemachte Crèmeschnitte	Fr. 4.50
Schokoladen-Schnitte	Fr. 5.--
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 8.50
Marinierte Beeren mit Vanilleglacé	Fr. 8.50
Dessertvariation: 3 kleine Desserts	Fr. 10.--
Dessertbuffet: 5 Sorten	Fr. 13.--

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

Apéro riche

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarellasticks
Rauchlachsterrine
Rindstartar
Schinkengipfeli
Avocadopürée mit Tortilla-Chips
Parmesanmöckli
Pizzabrötli
Crostini mit Coppa, Salami, Parma
Weissweinsuppe

Hauptgang:

Risotto mit Pilzen,
Satéspiess mit Erdnusssauce
Crevetten mit Mango-Chilli-Chutney
Rotes Curry mit Pouletbrust, Kartoffeln und Erdnüssen
Zanderfiletstreifen im Knuspermantel, Sauce Tartar

Dessert:

Mousse au chocolat
Tiramisu
Beeren mit Vanilleglacé

p/P Fr. 39.--

Vorschläge zur Spargelsaison

(ca. Mitte April bis Anfang Juni)

Kalte Vorspeisen

Bein- , Roh- oder gemischter Schinken	Fr. 8.--
Spargelsalat mit Cherrytomaten und Rucola	Fr. 14.--

Suppen

Spargelcrèmesuppe oder Brennesselcrèmesuppe	Klein	Fr. 7.--
	Fr. 5.50	

Warme Vorspeisen

Spargelrisotto	Fr. 12.--
Pochiertes Zanderfilet mit Spargelstückli und Morcheln an einer Weissweinsauce	Fr. 18.--
Rotes, thailändisches Curry mit Black Tiger Crevetten und Spargelsückli	Fr. 19.--

Hauptgerichte

Flaacher Spargeln (500 gr/ roh geschält) serviert mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise und Vinaigrette	2 Teller Fr. 28.--
---	-------------------------------------

Frühlingsmenü 1

Brennesselcrèmesuppe

Bein- und Rohschinken

Flaacher Spargeln

(Portion, 2 x serviert)

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

Erdbeer-Tiramisu

p/P Fr. 48.--

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 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, Mischgemüse

Vorschläge zur Herbst & Wildsaison

(Mitte September bis Ende November)

Vorspeisen und Suppen

Nüsslisalat mit Ei	Klein Fr. 6.50	Fr. 8.--
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Speck		Fr. 9.50
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 5.50	Fr. 7.--

Hauptgerichte

Reh- oder Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“	1 Teller Fr. 31.--	2 Teller Fr. 36.--
(Eierschwämmli sind meistens nur bis Anfang November in guter Qualität erhältlich) mit einem Eierschwämmli ragout und Wildrahmsauce		
Reh- oder Kalbsschnitzel „Öpfel“	Fr. 30.--	Fr. 35.--
mit Calvados-Öpfelstückli und Wildrahmsauce		

Diese Hauptgerichte servieren wir mit
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren



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. 35.--**

* **Champagne (Pol Roger)** Brut **Fr. 60.--**

Weissweine

Schweiz - Zürcher Weinland:

Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau **ab Fr. 26.--**

von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

Weine vom Wallis, Waadtland **ab Fr. 28.--**

Rotweine

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

Schweiz - Zürcher Weinland:

Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau **ab Fr. 28.--**

von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

Weine vom Waadtland, Tessin und Bündner Herrschaft **ab Fr. 35.--**

Italien

Weine aus: Piemont, Venezien, Toscana, Apulien, Sizilien **ab Fr. 28.--**

Spanien

Weine aus: Rioja, Toro, Ribero del Duero, Navarra **ab Fr. 28.--**

Verschiedene Getränke:

Mineralwasser 1.5 lt **Fr. 5.50**

Süssgetränke 1.5 lt **Fr. 6.--**

Kaffee (ab Termoskanne), Crème & Zucker **Fr. 2.50**

Spiritousen nach Wunsch

Service, Geschirr, Besteck, usw.

	Anzahl Std.	pro Std./ Fr.	
Servicemitarbeiter		48.--	
		Inkl. Abwasch und Reinigung	Bei Bruch
	Anzahl Stk. Gebraucht	pro Stück/ Fr.	
Teller Salat		1.20	8.--
Suppentasse		0.80	8.--
Suppenuntertasse		0.80	6.--
Teller Hauptgang		1.50	15.--
Teller Dessert		1.20	8.--
Tellerwärmer für 35 Stk.		25.--	
Kaffeetasse		0.80	8.--
Kaffeeteller		0.80	6.--
Gabel klein		0.50	
Gabel gross		0.50	
Messer klein		0.50	
Messer gross		0.60	
Löffel Vorspeise		0.50	
Löffel gross		0.50	
Dessertlöffel		0.50	
Dessertgabel		0.50	
Kaffeelöffel		0.50	
Tischtuch Stoff 2er		8.--	
Tischtuch Stoff 4er		9.--	
Tischtuch Stoff 6er		11.--	
Tischtuchrolle pro Meter		3.--	
Serviette Stoff		2.--	
Serviette Papier		0.30	
Glas Rotwein		1.50	4.--
Glas Weisswein		1.50	4.--
Glas Wasser		1.50	4.--
Glas Rotwein spez		2.50	9.--

Verschiedenes:

Dekoration nach Wunsch und Aufwand

oder

Für Ihre Blumendekoration empfehlen wir:

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

Allgemeine Bestimmungen

- * Die Menüs sind für 25 Personen und mehr berechnet, bei weniger Personen müssen wir einen Aufschlag von 5 % berechnen
- * Für die **Bankettabrechnung** ist die **definitiv gemeldete Personenzahl massgebend**, diese sollte uns mindestens **24 Std. vor dem Anlass bekannt gegeben werden !**

Zahlungsarten:

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