

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

Menüvorschläge

**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.

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 [facebook](#)



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:

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

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 gedämpftem 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		Fr. 16.--

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

Suppen:

Bouillon Flädli - Die hausgemachte Fleischbrühe mit Flädli	Klein Fr. 5.--	Fr.7.--
Crèmesuppe	Fr. 6.--	Fr. 8.--
Zur Auswahl stehen Suppen wie: Tomaten, Lauch, Mais, usw. nach Saison und/oder nach Ihren Wünschen		
Weissweinsuppe mit Brotcrôtons	Fr. 7.--	Fr. 9.--
Leicht gebundene Suppe mit Weisswein, knusprige Butter-Brotcrôtons 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 Gemüsestreifen		Fr. 19.--
Gebratene Jakobsmuscheln serviert auf einem Gemüsebeet mit asiatischer Sauce		Fr. 22.--
Black Tiger-Crevetten auf einem indischen Curryspinat		Fr. 21.--

Hauptgerichte

vom Schwein - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

Schweinsfilet am Stück gegart „Jägerart“	1 Teller Fr. 34.--	2 Teller 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.		

Hauptgerichte

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 !		

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 Rind - Australien und Argentinien

	1 Teller	2 Teller
Entrecôte double	41.--	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	41.--	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	47.--	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		

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,
Pommes frites oder Röstikroquetten, Risotto

Beilagen mit Aufpreis:

Kartoffelgratin

p/P Fr. 2.--

**Für Kinder empfehlen wir unsere speziellen Kindermenüs:
Chicken Nuggets mit Pommes Frites,
Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse,
Panierte Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse**

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

Vacherin Glacé (einzel Stücke) Fr. 10.50

Mousseglacé: Erdbeer, Himbeer, Mango, Ananas, Calvados oder Grand Marnier Fr. 11.--

Dessertvariation: 3 kleine Desserts Fr. 13.50

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. 81.--
ohne warme Vorspeise Fr.71.--

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.--

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.--

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

Spargelrisotto mit Morcheln	15.--
Sternen-Spargeln serviert mit Sauce Mayonnaise, Hollandaise oder Vinaigrette	20.--
Pochiertes Zanderfilet mit Spargelstückli und Morcheln an einer Weissweinsauce	19.--

Hauptgerichte

Sternen-Spargeln (500 gr/ roh geschält) "natürli us Flaach"	2 Teller	39.--
serviert mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise und Vinaigrette		

Frühlingsmenü 1

Brennesselcrèmesuppe

Bein- und Rohschinken

Sternen-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

Sternen-Spargeln

mit verschiedenen Saucen

Brennesselcrèmesuppe

Kalbsschnitzel

an einer **Morchelrahmsauce**

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Saisondessert

p/P Fr. 74.--

(Hauptgang - 1 Teller)

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.

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

Vorspeisen und Suppen

Nüsslalat mit Ei	Klein Fr. 7.50	Fr. 9.50
Nüsslalat mit sautierten Pilzen und Speck		Fr. 11.--
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 6.--	Fr. 8.--
Hausgemachte Kürbisravioli mit Salbeibutter (3 Stk)		Fr. 13.--

Hauptgerichte

Reh- oder Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“	1 Teller Fr. 40.--	2 Teller 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 Öpfelstückli, Melonen, Trauben und "Preiselbeer-Apfel " garniert	
Rehrückenfilet mit Steinpilzen	Fr. 61.--
Der Rückenfilet ausgelöst und am Stück gebraten, danach tranchiert. Mit sautierten Steinpilzen, Öpfelstückli, Melonen, Trauben und "Preiselbeer-Apfel " garniert.	

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

Herbstmenü

Nüsslalat mit Ei

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

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



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 Waadtland** **ab Fr. 48.--**

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 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 !**
- * 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)

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

t.