

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

**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.

(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



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	bis 60	Gemeinde Flaach http://www.flaach.ch/de/polver/verwaltung/dienstleistungen/?dienst_id=11850
	Schützenhaus		Schiessverein Flaach http://www.msv-flaach.ch/schutzenhaus/vermietung-schutzenstube/
Berg	Landihaus	bis 120	Gemeinde Berg am Irchel http://www.berg-am-irchel.ch/
	Schützenhaus	bis 50	Irchelschützen Berg-Buch http://www.irchelschuetzen.ch/ueber-uns/schuetzenhaus/

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

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
Parmesanmöckli (80 gr)	Fr. 3.--
Blätterteiggebäck (mit Mohn, Käse, Sesam und Schinkengipfeli)	Fr. 4.20
Canapés (½ Toast mit Rauchlachs-Mousse, Rohschinken und Salami je 1 Stück)	Fr. 3.60
Crudités (Rohe Gemüsestäbchen 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	
Bunter Blattsalat	Fr. 6.--
Gemischter Salat	Fr. 7.50
Angemachte Salate wie Karotten, Randen, Rettich, Mais und verschiedene Blattsalate assortiert angerichtet	
Gourmetsalat mit gedämpftem Zanderfilet an Sauce Vinaigrette	Fr. 13.50
Black Tiger-Crevetten garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing	Fr. 14.50
Rauchlachs Roulade	Fr. 13.50
Rauchlachsrolle gefüllt mit Meerrettichschaum, garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing	
Rindstartar mit Whisky verfeinert und mit Toast serviert	Fr. 14.--

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		

Warme Vorspeise:

Gedämpftes Zanderfilet an einer Weissweinsauce mit Gemüsestreifen	Fr. 15.--
Gebratene Jakobsmuscheln serviert auf einem Gemüsebeet mit asiatischer Sauce	Fr. 18.--
Black Tiger-Crevetten auf einem indischen Curryspinat	Fr. 17.50

Hauptgerichte

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

Spaghetti-Plausch

Fr. 19.--

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

vom Kalb - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

Piccata milanese

1 Teller Fr. 27.--
2 Teller 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)

Kalbssteak an Pilzrahmsauce

Fr. 32.-- Fr. 37.--

Kalbssteak mit Morchelsauce - ein Klassiker – je nach Saison bevorzugen wir Pilze wie Eierschwämmli oder Steinpilze können selbstverständlich berücksichtigt werden. Mischgemüse.

Kalbssteakbraten

Fr. 32.-- Fr. 37.--

Das Steak am Stück gegart und dann geschnitten. Ableitungen wie beim Kalbssteak, Mischgemüse mit einer Pilzrahmsauce oder „**Jägerart**“ (mit Speck, Pilzen und einem Fleischjus).

Kalbsschulter-Braten im Ofen gebraten

Fr. 31.--

Die Kalbsschulter im Ofen gegart, serviert mit einem Fleischjus. Mischgemüse

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

Schweinsfiletmedaillons an einer Pilzrahmsauce

Fr. 27.-- Fr. 32.--

Schweinsfiletmedaillons an einer Rahmsauce mit Pilzen der Saison (Morcheln, Eierschwämmli oder Steinpilze)
Mischgemüse

Geflügel - aus der Schweiz und dem Elsass

Poulardenbrust

2 Teller Fr. 28.--

Die Poulardenbrust gebraten und **auf einem Lauch-Rahmgemüse** angerichtet.

Als thailändisches Curry mit Erdnüssen, oder **an einer Pilzrahmsauce**.

vom Rind - Angus Beef aus Irland

	1 Teller	2 Teller
Entrecôte double	Fr. 33.--	Fr. 38.--
Ein Klassiker der französischen Küche. Das doppelte Entrecôte grilliert und aufgeschnitten. Sauce Bearnaise, und Kräuterbutter separat dazu. Mischgemüse		

Roastbeef rosa gebraten	Fr. 33.--	Fr. 38.--
Das Entrecôte am Stück rosa gebraten, serviert mit Sauce Bearnaise. 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

Mischgemüse: mit Karotten, Blumenkohl & Broccoli

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. 7.50**

Eine hausgemachte Glacétorte, die «à la minute» garniert wird und dadurch die Glacé sowie der Rahm das beste Aroma erreicht.

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

Zusammengestellte Menüs

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)

Chateaubriand vom Grill
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Mischgemüse

Dessert nach Absprache

Gourmetmenü 2

Rindstatar mit Whisky verfeinert
serviert mit Toast und Butter

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Kalbsteak
an einer **Rahmsauce mit Pilzen**
Hausgemachte Spätzli
Mischgemüse

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 52.--

Sternen-Menü

Gourmetsalat
mit **gedämpftem Zanderfilet**
serviert mit Sauce Vinaigrette

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Entrecôte "Café de Paris"
Hausgemachte Spätzli
Mischgemüse

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 52.--

Italienisches Menü

Antipasto misto
(Salami, Coppa, Parma
garniert mit mariniertem Gemüse)

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Piccata milanese
Risotto mit Pilzen

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

p/P Fr. 49.--

Degustationsmenü

Rauchlachsmousse
garniert mit einem Salatbouquet

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

Kalbsschnitzel
an einer Orangen-Grappasauce
Hausgemachte Nudeln
Mischgemüse

Dessert nach Absprache

p/P Fr. 49.--

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 max. 21. Juni)

Kalte Vorspeisen

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

Suppen

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

Warme Vorspeisen

Spargelrisotto mit Morcheln	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.--
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter zu den Spargeln	Fr. 12.--

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.--

Frühlingsmenü 2

**Spargelsalat mit Cherrytomaten
und Rucola**

Brennesselcrèmesuppe

Kalbsschnitzel

an einer Morchelrahmsauce

Mischgemüse

Gemüsebouquet

Saisondessert

p/P Fr. 54.--
(Hauptgang - 1 Teller)

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“

Die grillierten Kalbsschnitzel serviert auf einem Ragout von frischen Eierschwämmli.

Dazu servieren wir eine Rahmsauce, Mischgemüse

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

"Melonenschnitzel"

Kalbsschnitzel auf eingemachten Melonen (wenn immer möglich mit Flaacher Melonen), Rahmsauce
Mischgemüse

Fr. 30.--	Fr. 35.--
-----------	-----------

Sommermenü

Melonen-Mozzarellasalat
mit Himbeeren und Minze

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

Kalbsschnitzel
auf einem Ragout
von frischen Eierschwämmli

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

Saisondessert

Fr. 49.--

Bei diesem Menü wird beim
Hauptgang 1 Teller serviert

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

Herbstmenü

Nüsslisalat mit Ei

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

Reh- oder Kalbsschnitzel mit "Calvados-Öpfelstückli"

Wildrahm- oder Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Marroni, Rosenkohl

Saisondessert

Fr. 51.--

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. 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 Wallis, 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.--**

Neue Welt

Weine aus Amerika, Chile, Argentinien **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
	Anzahl Stk. Gebraucht	pro Stück/ Fr.
Teller Salat		1.20
Suppentasse		0.80
Suppenuntertasse		0.80
Teller Hauptgang		1.50
Teller Dessert		1.20
Tellerwärmer für 35 Stk.		25.--
Kaffeetasse		0.80
Kaffeeteller		0.80
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
Glas Weisswein		1.50
Glas Wasser		1.50
Glas Rotwein spez		2.20

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.--