



## *Bankett - Karte*

*Hier im Hotel Sternen in Unterwasser, fühlen wir uns als junges, aufgestelltes Team berufen, Ihnen ein zweites Zuhause zu geben. Wir haben für Sie bekömmliche und abwechslungsreiche Gerichte ganz nach Jahreszeit kreiert und legen dabei grossen Wert auf eine moderne, leichte und regionale Küche. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen nur Produkte unserer heimischen Produzenten, die Ihnen unverwechselbaren Genuss garantieren.*

**HOTEL STERNEN**  
**UNTERWASSER** ★★ ★

## Aperitifs

### Schweizer

Schweizer Weisswein nach Ihrer Wahl, Orangensaft, Mineralwasser

**Preis nach Verbrauch**

### Toggenburger

Beeri bowle, Möhl Süssmost, Mineral

**Preis nach Verbrauch**

### St.Galler

Weisswein aus dem St.Galler Rheintal, Apfelbowle, Mineralwasser

**Preis nach Verbrauch**

### Diverse Bowlen

Auf Empfehlung (je nach Jahreszeit)  
mit Alkohol  
ohne Alkohol

35.-- /Liter  
25.-- /Liter

### Orangensaft

12.-- /Liter

### Mineralwasser

8.-- /Liter

Gerne richten wir uns nach Ihren individuellen Wünschen. Beachten Sie auch unsere Aperitifzugaben „Canapés „.

Für Chips, Nüssli und Salzgebäck werden Ihnen pro Pers. 2.50 verrechnet.

Wir schreiben Ihnen auch gerne auf Wunsch je nach Anlass für jeden Ihrer Gäste eine Menükarte, diese als Andenken für Ihre Gäste mit Nachhause genommen werden darf, wird pro Pers. 2.-- verrechnet.

Bei entsprechender Witterung servieren wir Ihnen den Aperitif gerne auch auf unserer Gartenterrasse.

## Snacks & Canapés

### Canapés gemischt

Schinken, Salami, Käse, Eier, Thon  
Platte für ca. 10 Personen ( 3 Stück pro Person )

3.50 /Stück  
105.-

### Canapés extra gemischt

Mostbröckli, Bündnerfleisch, Tatar, Crevetten, Rauchlachs, Rauchfisch  
Platte für ca. 10 Personen ( 3 Stück pro Person )

4.80 /Stück  
144.-

### Mini-Brötli

verschiedene Brötli mit Käse, Schinken, Mostbröckli, Salami, Thon  
1 Platte für ca. 10 Personen ( 3 Stück pro Person )

4.60 /Stück  
138.-

Bunt gemischte Gemüsestengel  
mit diversen Dippsaucen

6.50 /Person

Blätterteiggebäck ( mit Mohn, Sesam, Käse, Kräuter)  
1 Platte für ca. 10 Personen ( 5 Stück pro Person )

1.50 /Person  
75.--

Schinkengipfeli, Chäschüchli, Frühlingsrollen  
1 Platte für ca. 10 Personen ( 3 Stück pro Person )

2.80 /Person  
84.--

Chicken Nuggets, Champignonköpfe, Mini Pizze  
1 Platte für ca. 10 Personen ( 3 Stück pro Person )

2.80 /Person  
84.--

Crostini ( mit Käse, Tomaten, Pesto )  
1 Platte für ca. 10 Personen ( 3 Stück pro Person )

2.60 /Person  
78.--

# Toggenburger Menü

Tomatencarpaccio mit marinierten  
Bloderkäsewürfeln

\*\*\*

Toggenburger Rüblicremesuppe  
mit frittiertem Ingwer

\*\*\*

Gefüllte Schweinsbratenroulade mit Speck und Gurken  
an Apfelmostsauce mit Kartoffel-Lauchgratin  
und Gemüse der Saison

\*\*\*

Beeri-Zune  
mit Vanilleeis und Rahm

56.- CHF



# TOGGENBURG

Gut aufgehoben.

## Frühling

### Kalte Vorspeisen

-	Bunter Blattsalat	8.50
-	Gemischter Gemüsesalat	9.50
-	Frühlingssalat mit grünen und weissen Spargeln	15.50
-	Tomatensalat mit marinierten Bloderkäse	11.50
-	Krevettencocktail an Calypsosauce und Toast	14.50
-	Gurken- & Tomatencarpaccio mit sautierten Riesenkrevetten	16.50

### Suppen

-	Kraftbrühe mit Kräuterflädli	8.50
-	Kresseschaumsuppe mit getrockneten Tomatenstreifen	9.00
-	Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchschaum	9.50
-	Currycrèmesuppe mit Papaya	9.00
-	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	8.50
-	Rindskraftbrühe mit Frühlingsgemüse und Sherry	8.50
-	Stockberger Käsesuppe	9.50

### Warme Vorspeisen

-	Kräuterrisotto mit Frühlingszwiebeln	13.50
-	Blätterteigkissen mit Morcheln und Spargeln	14.50
-	Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise	16.50
-	Pappardelle mit Morchel-, Spargelragout	14.50

Diese Gerichte empfehlen wir Ihnen auch als Vegetarische Hauptspeisen

### Fische und Krustentiere

-	Gebratener Pangasius mit Süss Saurer-Gemüsesauce	27.50
-	Grilliertes Lachsschnitzel mit Spargelspitzen und Kresseschaum	32.00
-	Gebratene Eglifilets mit gold-gelben Mandelblättchen	35.00
-	Gebratenes Zanderfilet mit Frühlingslauch und Thymian	33.00
-	Pochiertes Forellenfilet mit Bärlauchsauce und Spargelspitzen	29.50

### Fleisch & Geflügel

-	Schweinsfilet Toggenburg Art gefüllt mit Bergkäse, Mostbröckli & Kräutern	37.50
-	Gebratenes Schweinskarree mit Frühlingsmorcheln	34.50
-	Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Frühlingsgemüse	43.50
-	Lammrücken mit Bärlauch-Tomatenkruste	37.00
-	Gebratenes Poulardenbrüstchen im Rohschinkenmantel	32.50
-	Glasierte Entenbrust mit Haselnusskruste und Orangensauce	35.00
-	Kalbschnitzel mit Mostbröckli belegt und Spargelragout	38.50
-	Kaninchenfilet an leichter Senfsauce	31.00
-	Kalbssteak „Prinzess“ an Portweinsauce	39.50

## Sommer

### Kalte Vorspeisen

-	Bunter Blattsalat	8.50
-	Gemischter Gemüsesalat	9.50
-	Sommersalat mit hausmariniertem Frischlachs	14.50
-	Riesenkrevetten mit Avocadofächer an einer Limonen-Kräutervinaigrette	16.50
-	Toggenburger Rohschinken mit Cavaillon-Melonen	14.80
-	Mostbröcklicarpaccio mit Blattsalat an Sherry-Balsamicosauce	16.00
-	Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	12.50

### Suppen

-	Karotten-, Orangencrèmesuppe mit frittiertem Ingwer	9.50
-	Gurkencrèmesuppe mit Mozzarellaperlen	9.00
-	Melonenkaltschale mit frischer Minze	8.50
-	Geflügelkraftbrühe mit Sesamflädli	8.00
-	Rindskraftbrühe mit Gemüse	8.50
-	Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	9.50
-	Aufgeschäumte Fischcrèmesuppe mit seinem Klösschen	9.50

### Warme Vorspeisen

-	Pappardelle mit Eierschwämmli	12.50
-	Melonenrisotto mit Erdbeerragout und Mascarpone	14.50
-	Chinesische Teigtaschen an Süss-Sauer-Gemüsesauce	13.50
-	Grillierte Riesenkrevetten mit sommerlichem Blattsalat	15.50
-	Gebackene Champignons auf Curry-Basilikumsauce	10.50

Diese Gerichte empfehlen wir Ihnen auch als Vegetarische Hauptspeisen

### Fische und Krustentiere

-	Gebratenes Lachsschnitzel mit Tomaten-Basilikumkruste	32.50
-	Gebratenes Zanderfilet mit Sesam und Noilly-Pratsauce	34.50
-	Fischragout an Safransauce	37.00
-	Riesencrevetten im grünem Reismantel auf Currysauce	36.50
-	Red Snapperfilet auf Ratatouille	28.50

### Fleisch und Geflügel

-	Schweinsfiletmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken	37.50
-	Cordon bleu mit Mostbröckli und Toggenburger Bergkäse	36.50
-	Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen	39.50
-	Lammrücken mit Tomaten-Senfsauce	38.50
-	Rindsfilet mit Sommertrüffel und Portweinjus	46.00
-	Kalbschnitzel mit Mostbröckli und Salbei	38.00
-	Kaninchenrückenfilet mit Waldpilzen	34.00
-	Poulardenbrüstchen mit Dörrtomaten und Mascarponesauce	32.50
-	Kalbssteak mit Parmesankruste an Portweinsauce	41.50
-	Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Eierschwämmli	36.00
-	Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	43.00
-	Piccata milanese vom Schwein	28.50
-	Straussenfilet mit Tomaten-, Kräuterkruste	34.00

## Herbst

### Kalte Vorspeisen

-	Bunter Blattsalat	8.50
-	Gemischter Gemüsesalat	9.50
-	Nüsslisalat „Alpstein“ (Mostbröckli, Bloderchäs und Pilze an Sherry Balsamicodressing)	12.50
-	Hirschcarpaccio mit Apfel-Randensalat	16.50
-	Rauchlachstartar mit Meerrettichschaum und Toast	15.50
-	Rindscarpaccio mit Rucolasalat	16.50

### Suppen

-	Maiscrèmesuppe mit Rohschinkenstreifen	8.50
-	Rucolacrèmesuppe mit getrockneten Tomatenstreifen	9.00
-	Wildkraftbrühe mit Rehklösschen	9.50
-	Kürbiscrèmesuppe mit Grappa	9.00
-	Rosenkohlcrèmesuppe mit Speckwürfeln	9.50
-	Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli	8.50
-	Stockberger Käsesuppe	9.50

### Warme Vorspeisen

-	Blätterteigkissen gefüllt mit Meerresfrüchteragout	14.50
-	Kürbisrisotto mit Mascaronemousse	12.50
-	Waldpilzragout im Minibrötli	14.50
-	Pappardelle mit Wildhasenfiletstreifen an Preiselbeersauce	16.50
-	Steinpilzrisotto mit Wachtelbrüstli	18.50
-	Maispolenta mit Herbstpilzen	12.50

Diese Gerichte empfehlen wir Ihnen auch als Vegetarische Hauptspeisen

### Fische und Krustentiere

-	Souffliertes Zanderfiletröllchen mit Lachs	35.50
-	Seeteufelpiccata an Basilikumschaum	38.00
-	Gebratene Riesencrevetten mit Curry- Kokosnusssauce	36.50
-	Pangasiusfilet im Kartoffelmantel an Nilly-Pratsauce	29.50
-	Pochiertes Lachszipfchen an Safransauce	34.50
-	Gebratene Eglifilet „Grenobler Art“	36.00

### Fleisch und Geflügel

-	Gefülltes Schweinsfilet an Appenzeller Rahmlikörsauce	36.50
-	Gebratenes Kalbssteak mit Eierschwämmisauce	43.00
-	Wildgeschnetzeltes an Preiselbeersauce	34.00
-	Rehschnitzel mit Cognacrahmsauce und Trauben	38.50
-	Gempfeffer mit Jänergarnitur	32.50
-	Hirschsteak mit Marronikruste	36.00
-	Wildschweinentrecôte mit Rotweinzwetschen	34.50
-	Lammrücken mit Dörrfrüchtekruste und Nüssen	37.50
-	Rindshuftstreifen an Basilikumsauce	34.50
-	Rosa gebratenes Roastbeef an Rotweinschalotten	38.00
-	Cordon bleu mit Mostbröckli und Toggenburger Bergkäse	36.50

## Winter

### Kalte Vorspeisen

-	Bunter Blattsalat	8.50
-	Gemischter Gemüsesalat	9.50
-	Pfannkuchen Rauchlachsroulade mit Blattsalatgarnitur	14.50
-	Randencarpaccio mit Waldorfsalat	12.00
-	Nüsslisalat „Alpstein“ (Mostbröckli, Bloderchäs und Pilze an Sherry Balsamicodressing)	12.50
-	Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen	14.50

### Suppen

-	Rote Peperonicrèmesuppe mit frittiertem Rucola	9.50
-	Minestrone	9.00
-	Rindskraftbrühe mit Kräuterklösschen	9.50
-	Randencrèmesuppe mit Apfel-, Meerrettichhaube	9.00
-	Zwiebelsuppe mit Käsebrotwürfeln	8.50
-	Stockberger Käsesuppe	9.50
-	Steinpilzcrèmesuppe mit Nusslikör	9.50

### Warme Vorspeisen

-	Blätterteigkissen mit Waldpilzragôut	12.50
-	Steinpilzrisotto mit Nüssen und Parmesanchip	14.00
-	Gemüsestrudel an Peperoni-, Tomatencoulis	14.00
-	Haselnussnudeln mit Waldpilzrahmsauce	12.50
-	Riesencrevetten im grünem Reis an Kokos-Currysauce	16.50

Diese Gerichte empfehlen wir Ihnen auch als Vegetarische Hauptspeisen

### Fische

-	Lachsmedaillons an Schnittlauchsauce	33.50
-	Zanderfilet auf Wirsing mit gebratenen Steinpilzen	34.50
-	Seeteufelmedaillons im Sesammantel auf Tomatenbittersauce	37.00
-	Eglifilet auf Gemüsestreifen und Apfelmostjus	35.50
-	Steinbuttfilet an Passionsfruchtsauce und frittierter grüner Reis	39.00
-	Fischklösschen an Krebsbittersauce	29.50

### Fleisch und Geflügel

-	Schweinsfiletsmedaillons an Calvadosauce	35.50
-	Glasierter Kalbshohrücken mit Petersilienwurzelsauce	37.50
-	Rindsfilet im Pfeffermantel an Cafè de paris	45.00
-	Lammkoteletts auf Ratatouille an Portweinsauce	37.50
-	Pouardenbrüstchen mit Datteln und Feigen im Rohschinkenmantel	29.50
-	Cordon bleu mit Mostbröckli und Toggenburger Bergkäse	36.50
-	Kalbschnitzel an Waldpilzsauce	36.00
-	Geschmorter Kaninchenschenkel an Thymiansauce	32.50
-	Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus	34.50
-	Schweinssteak an Pfeffersauce	28.50
-	Kalbgeschnetzeltes an Sherryrahmsauce	36.50

## **Beilagen zu allen Hauptgängen nach Ihrer Wahl**

**In den Menüpreisen inbegriffen sind, je ein Gemüsebouquet und eine Stärkebeilage.**

- Kartoffelgratin, Rösti, Ofenkartoffel, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelgnocchi, Pommes-frites, Strohkartoffeln
- Trockenreis, verschiedene Risottos, Wildreis, Basmati-Reis
- Nudeln, Spätzli, Rahmkäseknöpfli, Maispolenta
- Buntes Gemüsebouquet (ca: 5 verschiedene Gemüse) je nach Saison, oder passend zum Gericht; Blattspinat, Rosenkohl, Bohnenbündel, Ratatouille

## Dessert

-	Gebrannte Orangencrème nach Grossmutter`s Art mit Vanilleeis	9.50
-	Marroniparfait mit eingelegten Dörrfrüchten	10.50
-	Sorbets in der Hüppenblüte mit Früchten garniert	10.50
-	Frischer Fruchtsalat mit einer Glace nach Ihrer Wahl	9.50
-	Heisse Beeren mit Vanilleeis	9.50
-	Appenzeller Rahmlikörmousse	12.50
-	Tiramisu mit frischen Früchten	10.50
-	Öpfelchratzete mit Vanillesauce und Holunderblütensirup	11.50
-	Vermicelles mit Merinques und Rahm	10.50
-	Panna Cotta mit Beeren	9.50
-	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	9.50
-	Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimteis	9.00
-	Caramelköppli mit Rahm	8.50
-	Toggenburger Käseauswahl mit Birnenbrot, Nüssen und Trauben	14.50
-	<b>Dessertteller „Sternen“</b>	16.50
	Hausgemachte Hüppenblüte mit 3 verschiedenen Sorbets, Appenzeller Rahmlikörmousse, gebrannte Orangencrème, Fruchteparfait, Tiramisu und mit frischen Früchten garniert.	
-	<b>Dessertbuffet</b>	21.50
	Reiche Auswahl an verschiedenen Gebäcken, Glacen, Patisserien, Früchten und Käse zusammengestellt nach Ihren Wünschen.	

## **Hinweise**

### **Geschätzte Gäste**

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass zu präsentieren. Sie sollten diese als Ideensammlung und Anregung verstehen. Wir passen uns Ihren Wünschen und Vorstellungen gerne an.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise

Pro Anlass kann grundsätzlich ein einheitliches Menu bestellt werden. Ausnahmen sind möglich, müssen aber unbedingt mit uns vorgängig besprochen werden. Wir nehmen immer gerne Rücksicht auf Personen die aus persönlichen Gründen bestimmte Lebensmittel nicht konsumieren können oder dürfen. Für eine frühzeitige Information sind wir aber sehr dankbar.

Manche Produkte die wir verwenden sind nur saisonal erhältlich. Wir sind aber bemüht mit Ihnen zusammen bei der Menubesprechung Alternativen zu finden. Ebenfalls gibt es Gerichte die küchentechnisch nur bis zu einer maximalen oder erst ab einer minimalen Personenzahl produziert werden können.

Bevor Sie Ihr Wunschmenu in irgendeiner Form publizieren (zum Beispiel Einladungskarten) oder jemandem mitteilen, empfehlen wir Ihnen kurz mit uns Rücksprache zu nehmen. Wir wollen Sie keinesfalls kontrollieren oder gar bevormunden, oft können wir aber noch wertvolle Hinweise und Informationen geben damit aus Ihrem Wunschmenu auch wirklich ein Traummenu wird.

Schon lange vor dem Eintreffen der ersten Gäste beginnen bei uns die Vorbereitungen für Ihren Anlass. Daher bitten wir Sie uns kurz vorher die aktuelle Personenzahl zu melden. Die uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannte Personenzahl wird von uns verrechnet.

Das Hotel Sternen kann keine Verantwortung für Bon- und andere Abrechnungssysteme übernehmen. Dies ist Sache des Veranstalters. Wir verrechnen die effektive Personenzahl.

### **Arvenstube**

Unser gepflegtes à la carte-Restaurant bis 45 Personen.

### **Toggenburgerstube**

Die urchige Beiz mit wärschafter Küche im Herzen von Unterwasser, 40 Sitzplätze.

### **Hotelbar**

Gemütlicher Treffpunkt zum Apéro.

### **Seminar- und Banketträume**

Vier Räume stehen zu Ihrer Verfügung für Anlässe aller Art wie Seminare, Tagungen, Vorführungen, Präsentationen, Konferenzen, Bankette, Firmenessen, usw. Lassen Sie sich von uns für Ihren Wunschanlass beraten.

Gerne laden wir unsere angehenden Hochzeitspaare zu einem Degustationsmenu ein.

**Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer angegeben.**

## Factsheet

Lage:	Im Zentrum von Unterwasser SG Vis-à-vis Tennis-Center Toggenburg
Hotelzimmer:	51 Zimmer mit traumhaftem Blick auf Säntis und Churfirsten, Alle Zimmer mit Dusche / WC, TV, Flat TV, Telefon, Föhn
Restaurants/Bar:	Gastronomische Erlebnisse in der Arvenstube und der Toggenburgerstube mit grosser Sonnenterrasse, Vinothek, Lobby-Bar, Sternä Pub oder Chuglä!
Sport/Fitness:	Sauna / Solarium, Tischtennis, eigene Fischpacht an der Thur direkt beim Hotel Hallenbadbenützung gratis im Hotel Säntis (100 m) Tennis-Center Toggenburg direkt vis-à-vis Bergbahnen Iltios-Chäserrugg zum Ski- und Wandergebiet Obertoggenburg direkt vis-à-vis
Seminar- und Banketträume :	Diverse Räumlichkeiten für den gelungenen Anlass
Parkplätze:	Genügend Gratisparkplätze direkt vor dem Hotel
Öffnungszeiten:	Das Hotel Sternen ist 365 Tage im Jahr geöffnet
Kreditkarten:	Visa, Eurocard, American Express, EC-Direkt, Postcard
Direktion:	Josefa und Roland Hofstetter- Rodriguez

Lage/Distanzen :	25 km von Wattwil 15 km von Buchs SG 75 km von Zürich 45 km von St. Gallen
------------------	---

Öffentliche Verkehrsmittel:	SBB-Haltestelle Nesslau Postauto bis Unterwasser Postautohaltestelle im Dorf Unterwasser 2 Gehminuten
-----------------------------	---



Kontakt	Melanie Felder, Seminare & Bankette Hotel Sternen CH - 9657 Unterwasser Tel. +41 (0)71 998 62 62, Fax. +41 (0)71 998 62 63 <a href="http://www.sternen.biz">www.sternen.biz</a> ♦ <a href="mailto:info@sternen.biz">info@sternen.biz</a>
---------	--