

*Menu Vorschläge für Ihren  
besonderen Anlass*





## *Liebe Gäste*

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Restaurant „Hotel Stella del Lago“ durchführen möchten. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Bankettvorschläge. Feine Spezialitäten aus unserer Küche, edle Tropfen aus dem Keller sowie die gelebte Freundlichkeit erwarten Sie! Bei uns können Sie sich vergnügen und einfach wohlfühlen!





## *Informationen*

### **Ab 10 Personen**

Wir freuen uns, Ihnen bei der Vorbereitung und Planung Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen.

### **Räumlichkeiten**

Restaurant 140 Plätze

Saal 120 Plätze mit Bühne 80 Plätze

Terrasse 200 Plätze





### **Menüwahl**

Gerne stehen wir Ihnen bei der Menuauswahl beratend zur Seite. Sie können Ihr Wunschmenu – ob einfacher 3-Gänger oder Gala Dinner – aus den einzelnen Suppen, Salaten, warmen und kalten Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts selbst zusammenstellen oder die Menükreationen unseres Küchenchefs übernehmen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammen. Sagen Sie uns einfach Bescheid!

### **Blumen**

Wir bestellen für Sie gerne die passenden Blumen oder Arrangements. Den Richtpreis können Sie selbst bestimmen.

### **Verlängerungen**

Die amtlichen Gebühren für Überzeit müssen wir Ihnen belasten. Verlängerungen bis maximal 03.30 Uhr.

### **Dekoration**

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

### **Preise**

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive Mehrwertsteuer. Wir bitten Sie, uns frühzeitig (spätestens 5 Tage vor dem Anlass) eine genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Die uns 24 Stunden, resp. bei Buffets 7 Tage, vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungstellung (das Risiko trägt der Veranstalter)

*Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns am Herzen.*

*Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.*

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, um das Bankett mit Ihnen persönlich zu besprechen und auf Ihre persönlichen Bedürfnisse anzupassen. Es ist uns sehr wichtig, saisonale Produkte zu verwenden.





## *Apéro Vorschläge*



### **Aperitivo Stella del Lago**

- ☞ Crostini/ geröstetes Brot mit Thon und Kapern
- ☞ Bruschetta mit Tomanten, Basilikum und Knoblauch
- ☞ Oliven

CHF 7.–  
pro Person

### **Stuzzicheria del golfo**

- ☞ Zeppoline
- ☞ Finger Food
- ☞ Croquettes
- ☞ Arancini (frittierte Arancini-Reis)
- ☞ Olive Ascolana (panierte Oliven)

CHF 10.–  
pro Person

### **Aperitivo Italiano**

- ☞ Cocktail di gamberi (Crevetten Cocktail)
- ☞ Tomanten-Mozzarella-Spiesschen
- ☞ Melonenwürfel mit Parmaschinken

CHF 13.50  
pro Person

**Aperitivo Sorrentino**

- ✧ Cocktail di gamberi (Crevetten Cocktail)
- ✧ Tomanten-Mozzarella-Spiesschen
- ✧ Melonenwürfel mit Parmaschinken

CHF 16.–  
pro Person



Hotel Ristorante Stella del Lago  
Schoren 45, 3653 Oberhofen am Thunersee, Schweiz  
Tel. +41 0332 43 66 33 Fax +41 0332 43 66 34  
[info@stelladellago.ch](mailto:info@stelladellago.ch)

## *Antipasti / Vorspeise*

Tris di bruschette CHF 9.50

Affettato misto con  
Focaccia al rosmarino  
*Gemischte Aufschnitte  
mit Rosmarinfocaccia* CHF 16.50

Carpaccio di vitello con  
Rucola e pecorino romano  
*Kalbscarpaccio mit Rucola  
und scharfem Ziegenkäse* CHF 17.–

Carpaccio di tonno con  
rucola, finocchi al  
balsamico bianco  
*Thunfischcarpaccio mit Rucola,  
Fenchel und weissem Balsamico* CHF 18.50

Antipasto di mare caldo  
*Warme italienische Vorspeise* CHF 21.50

Insalata di mare  
*Meeresfrüchtesalat* CHF 17.50

Prosciutto e melone  
*Melone und Rohschinken* CHF 19.–

Antipasti buffet CHF 35.–





## *Minestre / Suppe*

Zuppa di pesce <i>Fischsuppe</i>	CHF 16.50
Minestrone <i>Gemüsesuppe mit Kräutern und Teigwaren</i>	CHF 9.–
Zuppa di ceci con gamebroni al lardo di colonnato <i>Kichererbsensuppe mit Riesencrevetten und Lardo di Colonnata</i>	CHF 18.–
Pappa al pomodoro <i>Toskanische Tomatensuppe</i>	CHF 9.50
Zuppa di patate <i>Kartoffelsuppe</i>	CHF 9.–
Zuppa di olive <i>Olivensuppe</i>	CHF 9.50



## *Insalate*

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	CHF 7.–
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	CHF 9.–
Insalata caprese con mozzarella di bufala <i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</i>	CHF 15.50
Insalata di rucola con bocconcini di tonno al Balsamico <i>Rucolasalat mit Thunfischwürfeln und Balsamico Essig</i>	CHF 18.80
Insalata di rucola con pomodorini e pecorino romano <i>Rucolasalat mit Cherry-Tomaten und scharfem Ziegenkäse</i>	CHF 12.50





## *Pasta / Teigwaren*

Trofie con pesto alla genovese e ricotta <i>Trüffel mit Pesto und Quark</i>	CHF 17.50
Pappardelle ai funghi porcini e pomodorini <i>Pappardelle mit Steinpilzen und Cherrytomaten</i>	CHF 24.50
Orecchiette con pomodoro, melanzane, basilico e cacio ricotta <i>Orecchiette mit Tomaten, Auberginen und Schafskäse</i>	CHF 18.50
Penne all'arrabiata	CHF 14.50
Penne con cozze, vongole e rana pescatrice <i>Penne mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Seeteufel</i>	CHF 22.50
Tagliolini con zucchini, cozze, pomodorini e polpa di granchio <i>Tagliolini mit Zucchini, Miesmuscheln, Cherry Tomaten und Flusskrebsfleisch</i>	CHF 28.–
Tagliatelle al ragu' di ossobuco <i>Nudeln mit Kalbshaxen Ragout</i>	CHF 26.–
Parmigiana di melanzane <i>Auberginen Lasagne, vegetarisch</i>	CHF 18.–



## *Risotti*

Risotto alla pescatora <i>Risotto mit Meersfrüchten</i>	CHF 27.–
Risotto mari e monti <i>Risotto mit Steinpilzen und Riesencrevetten</i>	CHF 28.–
Risotto con capesante e prosecco <i>Risotto mit Jakobsmuscheln und Prosecco</i>	CHF 26.50
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	CHF 24.50
Risotto alla milanese <i>Safranrisotto mit norditalienischer Wurst</i>	CHF 18.50
Sartu' di riso <i>gebackner Risotto mit Bolognesesauce, Erbsen und Mozzarella</i>	CHF 17.50





Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino <i>Rindsentrecôte mit grünem Pfeffer und Rosmarin</i>	CHF 42.–
Filetto di manzo alla brace <i>Rindsfilet auf Holzkohlengrill</i>	CHF 45.–
Scaloppina al limone <i>Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce</i>	CHF 36.–
Carre' di agnello in crosta di erbette <i>Lammcarrè in Kräuterkruste</i>	CHF 39.–
Costoletta di vitello in crosta di funghi <i>Kalbskotolet in Pilzkruste</i>	CHF 42.–
Brasato di manzo al merlot <i>Rinderschmorbraten an einer Merlotsauce</i>	CHF 35.–
Arrosto di vitello al rosmarino <i>Kalbsbraten an Rosmarinjuice</i>	CHF 36.–



## *Pesce / Fisch*

Gamberoni alla griglia <i>grillierte Riesencrevetten</i>	CHF 38.–
Pesce spada alla messinese <i>Schwertfisch auf sizilianische Art</i>	CHF 42.–
Tagliata di tonno alla brace <i>Thunfischtranchen auf Holzkohlengrill</i>	CHF 44.–
Filetto di orata in crosta di patate <i>Goldbrasse in knuspriger Kartoffelkruste</i>	CHF 36.–
Calamari alla griglia <i>Grillierte Kalamares</i>	CHF 32.–

## *Beilagen*

Tagliatelle, patate, carote, zucchine  
*Tagliatelle, Parmesanrisotto, Thymiankartoffeln, Kartoffelgratin, grilliertes Gemüse*



## *Dessert*



Macedonia di frutta fresca <i>frischer Fruchtsalat</i>	CHF8.–
Sorbetto al limone <i>Zitronensorbet</i>	CHF 11.50
Panna cotta al profumo di bosco <i>Panna cotta mit Waldbeeren</i>	CHF 10.50
Tiramisu'	CHF 9.50
Mousse al cioccolato	CHF 12.50
Flan al cioccolato <i>Flan au Chocolat</i>	CHF 13.50
Dessertbüffet	CHF22.50 pro Person



## *Menu 1*

CHF 58.–

Insalata mista  
*Gemischter Salat*

\*\*\*

Crespelle ai funghi porcini  
*Crepesruolade gefüllt mit Pilzenmousse*

\*\*\*

Scaloppina di maiale al limone  
*Schweinschnitzel an einer Zitronensauce*

\*\*\*

Mousse al cioccolato  
*Schokoladenmousse mit Früchten garniert*



## Menu 2

CHF 56.–

Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di grana

*Rucolasalat mit Parmesan und Cherry Tomaten*

\*\*\*

Tagliata di manzo con risotto al parmigiano

*Rindesentrecôte mit grunem Pfeffer und Rosmarin mit Parmesanrisotto*

\*\*\*

Panna cotta ai frutti di bosco

*Panna cotta mit Waldbeeren*





## *Menu 3*

CHF 54.–

Gnocchi alla sorrentina

*Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella*

\*\*\*

Arrosto di maiale con patate al forno e verdure

*gebratenes Schweinefleisch mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

\*\*\*

Tris di dolci



## *Menu 4*

CHF 82.–

Prosciutto di parma e mozzarella di bufala

*Parmaschinken und Büffelmozzarella*

\*\*\*

Risotto ai funghi misti

*Risotto mit gemischten Pilzen*

\*\*\*

Filetto di vitello con verdure e crocchette di patate

*Kalbsfilet mit Gemüse und Kroketten*

\*\*\*

Fantasia di frutta fresca e buffet di dolci

*Früchte und diverse Süssigkeiten vom Buffet*

## *Menu 6*

CHF 92.–

Soute' di vongole  
*Venusmuschlen an einer Weissweinsauce*

\*\*\*

Insalata di mare  
*Meeresfrüchtesalat*

\*\*\*

Tagliatella zucchini e gamberetti  
*mit Crevetten und Zucchini*

\*\*\*

Gamberoni alla griglia  
Zucchini alla scapece  
*grillierte Riesencrevetten und gebratene Zucchini mit Knoblauch und Minze*

\*\*\*

Gelato  
*Eis nach Wahl*

\*\*\*

Hochzeitstorte