

# NewStar

Hotel Restaurant Meeting

## *Menuvorschläge...*

*...ab 10 Personen*

Hotel NewStar  
Breitfeldstrasse 9  
9015 St. Gallen  
Tel. +41 71 230 20 20  
Fax +41 71 230 20 21  
[info@newstar-hotel.ch](mailto:info@newstar-hotel.ch)

## ***MENUVORSCHLÄGE***

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie für Ihren bevorstehenden Anlass das Hotel NewStar in die engere Wahl gezogen haben. Das Hotel NewStar bietet Ihnen optimale Rahmenbedingungen für Ihre Veranstaltungen, abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Die Kunst der Gastronomie und der Gastfreundschaft hat bei uns höchste Priorität. Es liegt uns am Herzen aus jeder Mahlzeit für Sie und Ihre Gäste ein kulinarisches Ereignis zu machen. Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Den immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll vertrauen.

Falls Sie in den beigelegten Menüvorschlägen nicht das gewünschte finden, zögern Sie nicht und setzen Sie sich mit uns in Verbindung, ich bin sicher, wir können Ihre Wünsche erfüllen. Bitte bestellen Sie Ihr Menü und die Getränke möglichst frühzeitig und einheitlich, damit wir die benötigten Produkte optimal einkaufen können. Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie um vorherige telefonische Anmeldung, damit wir Ihnen genügend Zeit widmen können. Mit Freude erwarten wir Sie zu einem Gespräch, um Ihnen unser Haus zu zeigen, falls Sie es nicht schon kennen.

Freundliche Grüsse

Urs Thürlemann

## **Suppen**

Karottencrèmesuppe mit Orangenfilets	8.50
Gelbe Curry-Kokossuppe mit Crevetten	11.00
Leichte Weissweinsuppe mit Kräuterrahm	9.00
Kartoffellauchcrèmesuppe mit Lauchstreifen	8.50
Safranisierte Blumenkohlcrèmesuppe mit Kräuter-Brotcroûtons	9.00
Petersilienwurzelcrèmesuppe mit einem grünen Petersilienschaum	9.00
Steinpilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Brotcroûtons	10.00
Tomatencrèmesuppe mit einer Rahmhaube	9.50
Doppelte Kraftbrühe mit Trüffelravioli und Cognacessenz	11.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli	7.50
Gemüsebouillon mit Eierstich	7.50
Verschiedene Saisonale Suppen wie zum Beispiel Kürbis oder Spargeln	Marktpreise

## **Salate**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an unserem Hausdressing	8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing	9.50
Vitaminreicher Salat mit Gemüsestreifen an einem delikaten Balsamicodressing	10.50
Bunter Blattsalat mit einem Wachswachei und lauwarmen Speckstreifen	11.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und lauwarmen Speckstreifen	12.50
Asiatischer Chinakohlsalat mit Gemüsestreifen und Avocado mariniert mit einer Soja Sauce	12.00
Caesarsalat mit Eisbergsalat, mit Speck und Brotcroûtons und frischen Parmesansplittern	12.00

## **kalte & warme Vorspeisen**

Eier-Tagliatelle an einer leichten Rahmsauce und serviert mit Lachsstreifen	14.00
Lauwarme Quiche Lorraine, serviert mit Crème fraîche und einem Salatbouquet	14.50
Gedämpfter Reis mit Riesencrevetten an einer roten Thaicurrysauce	16.00

## **Hauptgerichte**

### **Geflügel**

Pouletbrust-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken  
an einem Marsalajus, serviert mit einem  
Tomatenrisotto und mit Broccoligemüse 22.50

Grünes Poulet-Gemüsecurry mit Kokosmilch, serviert  
mit Bambus-Sprossen und Basmatireis 22.50

### **Schweinefleisch**

Schweinsfiletmedaillons an einer Pommery-Senfsauce,  
serviert mit Butternudeln und einer Gemüse garnitur 32.00

Schweinscarrée am Stück im Ofen gebraten mit  
einer Kräuterkruste, serviert mit Kartoffelstock  
und einer Gemüse garnitur 29.00

### **Kalbfleisch**

Kalbssteak am Stück im Ofen gebraten  
serviert mit einem Zwiebel-Balsamicojus, dazu servieren  
wir Kartoffelgratin und eine Gemüse garnitur 46.00

Zartes Kalbsschnitzel vom Grill an einer  
sämigen Pilzrahmsauce, serviert mit  
Butternudeln und Gemüse garnitur 42.00

Kalbsgeschnetzeltes an einer Soja-Sweet-Chilisauce  
serviert mit Basmatireis und Wokgemüse 36.00

## **Rindfleisch**

In Rotwein geschmorter Rindsbraten serviert mit Kartoffelgratin und einer Gemüsegar nitur	33.00
Rindsvoressen „Bourgogne-Art“ serviert mit Mohnkartoffelstock und einer Gemüsegar nitur	32.00
Rindsfilet Tournedos mit Speck umwickelt an einem rassigen Schalotten-Balsamico-Jus, Bratkartoffeln und Ratatouillegemüse	49.00

## **Fisch**

Gebratene Lachstranche auf einem Beet von Ratatouillegemüse, serviert mit Kräuterreis	29.00
Zanderfilet an einer Champagnerrahmsauce, serviert mit Fenchelgemüse und Weissweinisotto	33.00
Pochiertes Seezungenfilet an einer Safransauce, serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	39.00

## **Traditionelles**

Hackbraten NewStar mit Kartoffelstock und Bohnen	28.50
--	-------

## **Vegetarische Gerichte**

Hausgemachte Gemüseroulade im Filoteig serviert mit Karottenpurée	23.00
Crêpe gefüllt mit Gemüse serviert mit einem Parmesanrahm	19.50
Gebratene Auberginen- und Zucchettipiccata auf Tomatenrisotto mit Parmesan-Chips	22.50

## **Vegan**

Gemüse-Kokoscurry mit gebratenem Ananasreis	23.50
--	-------

**Bei allen unseren Hauptgerichten schöpfen wir  
Gemüse und Stärkebeilagen nach.**

## **Kinder-Menüs**

Chicken Nuggets mit Pommes-frites Tomatenketchup	10.00
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce Reibkäse	8.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites und Tomatenketchup	10.50
Kinderdessert Pinocchio mit einem Chupa Chup	6.50

## **Desserts**

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeercoulis	9.50
Crème Brûlée	9.50
Kokosnuss-Panna-Cotta mit seinem Eis, serviert an einer Beersauce	9.00
Caramelisierte Ananasscheiben mit Vanilleeis	11.00
Caramelisierte Apfelschnitze mit Sauerrahmglace	9.50
Dessertvariation „NewStar“	15.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Coupe Maison, frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace	9.50
Lauwarmer Apfelfladen mit einer Ingwer-Limettensauce	9.50
Schokoladenschnitte mit Aprikosenkompott	10.50
Käsevariation mit 4 verschiedenen Käsen	12.50

## **Menukompositionen**

### **Menu 14:**

Karottencrèmesuppe mit  
Amarettoschaum

\*\*\*

Kleines Salatbouquet mit  
Bündnerfleischstreifen

\*\*\*

Pouletbrust „Toscana“ mit einer  
Tomatenspeckkruste, Tomatensauce  
Mascaponerisotto und  
Gemüse garnitur

CHF 44.00

### **Menu 16:**

Buntes Blattsalatbouquet mit gebackenem  
Käse und Specktranchen

\*\*\*

Pouletschnitzel-Piccata an einem  
Tomatenjus, serviert mit  
Butterspaghetti und Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und  
Erdbeerglace und mit Rahm

CHF 44.00

### **Menu 18:**

Bouillon mit Ei

\*\*\*

Schweinscarrée am Stück gebraten  
mit einem Jus

Kartoffelstock und Gemüsebouquet

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit weissem  
Kaffee-Rahmglace

CHF 52.00

### **Menu 15:**

Tomatencrèmesuppe mit  
Basilikumcroûtons

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
im Mozzarella-Rohschinken-Mantel  
Bramatapolenta und Gemüse garnitur

\*\*\*

Mandel-Amaretto-Panna-Cotta mit  
lauwarmen Waldbeeren

CHF 52.00

### **Menu 17:**

Eisbergsalat mit Cocktail-Crevetten

\*\*\*

Gebratenes Schweinsschnitzel an einer  
Kräuterrahmsauce, serviert mit  
Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

\*\*\*

Marinierter Ananassalat mit einer  
Kugel Ananassorbet

CHF 46.00

### **Menu 19:**

Nüsslisalat mit gräucherter  
Entenbrust und Orangen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf  
einem Spinatbeet und serviert  
mit Trockenreis und einer

Weissweinrahmsauce

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu im Glas  
serviert und garniert mit Früchten

CHF 54.00

### Menu 20:

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,  
gehacktem Ei und Brotcroûtons

\*\*\*

Rindsfiletsteak auf einem Schalotten-  
Rotweinbeet mit Parmesanrisotto und  
einem Gemüsebouquet

\*\*\*

Amaretto-Sabayone mit einer  
Kugel Vanilleglace

CHF 65.00

### Menu 22:

Zitronengrassuppe mit Bambussprossen

\*\*\*

Asiatisches Gemüsenudelnest an einer  
roten Currysauce und Riesencrevetten

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust mit  
einer Honig-Sesamkruste und  
Gemüse-Basmatireis

\*\*\*

Lauwarmer exotischer Fruchtsalat mit  
Mangoeis

CHF 60.00

### Menu 24:

Rindsconsommé mit seinen Ravioli  
und Tomatenconcassé

\*\*\*

Lauwarmer Gemüsesalat mit einer  
Pommery-Senfsabayon

\*\*\*

Kalbsvoressen an einer weissen Sauce  
mit Butterschneidplatte und  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit  
einer Kugel Vanilleglace

CHF 67.00

### Menu 21:

Kraftbrühe „Royal“

\*\*\*

Tomaten-Knoblauchravioli mit einem  
Basilikumpesto und Parmesansplittern

\*\*\*

Roastbeef am Stück im Ofen gebraten  
mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Orangenmousse verfeinert mit Grand  
Marnier und einem Orangencarpaccio

CHF 76.00

### Menu 23:

Blumenkohlcrèmesuppe

\*\*\*

Nüsslisalat mit Speck und Ei

\*\*\*

Schweinscarrée am Stück gebraten  
mit einer Kräuterkruste  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Früchten  
und Rahm garniert

CHF 59.00

### Menu 25:

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

\*\*\*

Hauchdünnes Gemüse carpaccio mit  
Olivenöl und Parmesanstücken

\*\*\*

Kalbsschnitzel an einer leichten  
Zitronenrahmsauce  
Butternudeln und  
eine Gemüse garnitur

\*\*\*

Erfrischende Sorbetvariation  
mit Früchten garniert

CHF 72.00

## **Buffet's immer beliebt...**

### **Brunch-Buffer**

ab 30 Personen (à Discrétion)

Kaffee oder Tee  
Ovo oder Schokolade  
Orangen-, Multivitamin- und  
Grapefruitsaft  
\*\*\*

Brotbuffet mit verschiedenen Brotsorten  
dazu Honig, Konfitüre und Butter  
\*\*\*

Auswahl an Cerealien  
Bichermüesli  
frischer Fruchtsalat  
süsse Kompottbirnen  
fruchtige Joghurtauswahl  
\*\*\*

Hauspastete mit Preiselbeersauce  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
kalte Fleischplatte  
reichhaltige Käseplatte mit  
verschiedenen Hart- und Weichkäsen  
\*\*\*

Rühreier  
gebratener Knusperspeck  
Cipollata-Würstli  
goldbraune Butterrösti  
\*\*\*

saftiger Schweinsnierstückbraten  
buntes Saisongemüse  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Schokoladenmousse, Grosi's gebrannte  
Crème, Fruchtwähe, assortierte Glacé-  
und Sorbetauswahl, Früchte, Meringues

CHF 49.50 pro Person

### **Salatbuffet**

ab 20 Personen (à Discrétion)

Reichhaltige Auswahl von gartenfrischen  
Gemüse- und Blattsalaten (10 Sorten)  
serviert mit Champignonscheibchen,  
knusprigen Knoblauchcroûtons,  
gehacktem Ei, Kürbiskernen,  
gerösteten Speckwürfeli, Peperoniwürfeli  
Hausdressing, sämiges French- und  
rassiges Italian-Dressing

CHF 15.00

anstelle der Vorspeise im Menu:  
Zuschlag CHF 10.00

### **Dessertbuffet**

ab 20 Personen (à Discrétion)

Meringues mit Rahm,  
erfrischende Glacé und  
Sorbetauswahl, frischer Fruchtsalat,  
Schokoladenmousse, gebrannte Crème,  
Tirami-sù, Panna Cotta mit marinierten  
Waldbeeren, Früchteplatte,  
Mini-Caramelköpfchen, Gebäck

CHF 20.00

anstelle dem Dessert im Menu:  
Zuschlag CHF 10.00