

Hotel Rest. Pizzeria Sternen**Klaus & Cornelia Bruttel**

St.Gallerstrasse 72
8352 Rätterschen



Telefon 052 363 19 13
Fax 052 363 20 71

www.sternen-raeterschen.ch
info@sternen-raeterschen.ch

Vom Familienanlass bis zum Seminar im Sternen, Rätterschen

Cornelia und Klaus Bruttel-Niederer haben im letzten Herbst das Zepter im Hotel Restaurant Sternen, Rätterschen, übernommen. Sie bieten von der italienischen Küche bis hin zum Bankett oder Seminar alles an.

RÄTERSCHEN – Mit viel Freude und Begeisterung führen Klaus und Cornelia Bruttel-Niederer das Hotel Restaurant Sternen in Rätterschen. Vom einfachen Menu bis hin zum Bankett wird alles angeboten. Und gerade im Sommer lädt die schattige Gartenwirtschaft zum Verweilen ein, um einen Coupe oder ein feines Dessert zu geniessen. Der grosse Kinderspielplatz ist bei den Kleinen sehr beliebt.

Von der Bar zum Restaurant

Der gelernte Koch und Service-Angestellte führte während rund fünf Jahren



Spielplatz für die kleinen Gäste.

eine Bar. Den Schritt zur Übernahme des Restaurants hat er nicht bereut. Zusammen mit seiner Frau Cornelia führt er den Sternen. Klaus Bruttel wird in der Küche von einem Koch unterstützt. Cornelia Bruttel-Niederer arbeitet im Service und ist eine richtige Allrounderin. Mit ihrem sympathischen Lächeln ist sie bei den Gästen sehr beliebt. Unterstützt wird sie von zwei Lernenden als Service-Angestellte und Aushilfen, welche bei grösseren Anlässen eingesetzt werden können.

Südländische Küche

Nebst den vielen verschiedenen Pizzen bekommt der Geniesser im Hotel Restaurant Sternen auch mediterrane Gerichte. Der Chef persönlich steht in der Küche und sorgt dafür, dass keiner hungrig nach Hause gehen muss. Nebst à la carte werden vier verschiedene Tagesmenüs angeboten. Wer als Familie einkehrt, kann dank des Kinderspielplatzes trotzdem gemütlich essen, während sich die Kinder auf dem grossen Platz austoben. Jeden ersten Samstag im Monat bietet das Wirtepaar Spanferkel frisch vom Grill an mit Beilagen nach Wahl. Für diejenigen, welche ihre Pizza lieber zu Hause essen, bieten Klaus und Cornelia Bruttel-Niederer einen Take-away-Service an.

Optimale Lage für Seminare

Die beiden Säle bieten Platz für je 30 und 60 Personen. Ideale Platzbedingungen für Seminare, welche oft im Sternen durchgeführt werden. Die Räumlichkeiten eignen sich auch für Hochzeiten und Familienanlässe. Übernachtungsmöglichkeiten gibt es auch. Es stehen zehn Zimmer zur Verfügung, welche fast immer ausgebucht sind. Zudem hat es genügend Parkplätze und auch der Bahnhof ist innerhalb fünf Minuten zu Fuss erreichbar. Ein Besuch bei Klaus und Cornelia Bruttel-Niederer lohnt sich bestimmt! Öffnungszeiten: Dienstag – Freitag 9.00 – 23.00 Uhr, Samstag 16.00 – 23.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 22.00 Uhr.

BRIGITTE KUNZ



Cornelia und Klaus Bruttel-Niederer wirten mit Leib und Seele im Hotel Restaurant Sternen, Rätterschen.

Bilder: Brigitte Kunz/zVg



Auch für grössere Anlässe bietet das Wirtepaar gemütliches Ambiente und genügend Platz.

Chef Empfehlung Cartina estiva

Suppen

Hausgemachte Korbelschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen
Weissweinschaumsuppe

Salate/Vorspeisen

Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei
Vitello Tonnato

Hauptgang

Dünne Kalbsbratenscheiben mariniert mit einer raffinierten Thunfischsauce, Kapern und Essiggurken

Kalter Roastbeefsteller

feine Roastbeefscheiben mit jungen Kartoffeln in Rosmarin gebraten

Hauptgericht «Sternen»

Spargel Ravioli gefüllt mit Mousse von grünen Spargeln auf Basilikum-schaum und Tomatenwürfel

Vegiteller «Sternen»

Spaghetti mit Olivenöl Extra Vergine, getrocknete Cherry-Tomaten, Ruccola, Knoblauch und geriebener Parmesan

Pizza Sternen

mit Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Ruccola, Cherry-Tomaten und Knoblauch

Spaghetti Carbonara

an einer Rahmsauce mit Schinken, Zwiebeln, Kräutern und Ei

Red Snapper in Olivenöl gebraten an Thymianbutter auf Ruccolarisotto und Broccoli

T-Bone-Steak vom Rind an einem Thymianjus auf Rosmarinstock und Sommergemüse

Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce mit Fettucine und Frühlingsgemüse