



Schneiden, Hacken, Hobeln, Rühren  
bunte Vielfalt zum Garnieren  
und das Würzen mit Gefühl,  
ist der Countdown - ja das Ziel.

Um die Gäste zu verwöhnen  
will der Koch die Speisen krönen,  
sie mit Liebe zubereiten,  
bis sie auf den Teller gleiten.

Ein Gourmet liebt noble Speisen,  
Fleischgerichte gut zum Beissen,  
das Gemüse knackig frisch,  
auf gedeckten Essenstisch.

# LANDGASTHOF STERNEN

im Herzen von Oetwil am See

## *Einkaufsphilosophie*

Die Produkte beziehen wir von Lieferanten, denen wir unser Vertrauen bezüglich Qualität und Nachhaltigkeit schenken. Wir legen Wert darauf, dass die Zutaten bis zum Produzenten zurückverfolgt werden können und die Transportwege möglichst kurz sind. Alle Komponenten werden frisch im Haus verarbeitet. Wir verarbeiten, wenn möglich, Schweizer Fleisch. Aus Qualitätsgründen kaufen wir jedoch Lamm aus Neuseeland und Irland. Ebenfalls achten wir beim Kauf von Gemüse und von Früchten auf die saisonale Verfügbarkeit. Unsere Fische stammen aus nachhaltiger Fischerei. Wir hoffen sehr, dass die von uns zelebrierte Esskultur auch Ihren Vorstellungen entspricht.

## *Genuss auch ohne Fleisch*

Eine schöne Auswahl an veganen & vegetarischen Gerichten steht Ihnen zur Verfügung. Wir kochen alle Gerichte auf unserer Speisekarte entsprechend abgeändert fleischlos.

## *Allergiker*

Durch unsere Zubereitungsart «à la Minute», d. h. jedes Gericht wird erst nach Bestellungseingang zubereitet, können wir insbesondere auch auf spezielle Wünsche eingehen. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## *Kleinere Portionen*

Bei uns können Sie jeden Hauptgang als kleinere Variante bestellen, wobei wir pauschal CHF 5 abziehen.

## *Öffnungszeiten*

Mi - Fr 09:00 – 14:00 und 17:30 – 23:00 Uhr

Sa 17:00 – 23:00 Uhr

So 11:00 – 21:00 Uhr

## *20% Abholrabatt*


Unerwartet Besuch, keine Zeit zum Kochen oder einfach Lust, unsere Küche zuhause zu geniessen? Bei uns können Sie alle Gerichte mit 20% Rabatt selbst abholen.

## *Wir freuen uns auf Sie!*

Sabina und Davide Del Gaudio und Team.

 Vegetarisch

 Vegan

 \* Vegan auf Verlangen

# SALATE & KALTE VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Blattsalat 	9	
Gemischter Salat  Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Nüsslisalat mit Crôuton und French Dressing  *	13	23
• plus Ei	+	1
• plus knusprigem Speck	+	1.5
Randen Knödel Randen gefüllt mit Squacquerone (Frischkäse)	14	
Dry Aged Beef-Carpaccio mit Grana, Olivenöl Extravergine, Fleur de Sel & BBQ Würze	19	29
Lauwarmer Pulpo-Salat mit Cherry Tomaten, Kartoffeln und Minze	16	26
Rinds-Tatar klassisch** Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast	19	29
Rinds-Tatar «Tartufo»** Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung, schwarzer Trüffel geraffelt & Toast	24	34

\*\*mit Cognac + 4

## SUPPEN

Rinds-Bouillon mit hausgemachten Flädli *	13
Karotten-Ingwersuppe	14

# WARMER VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<b>Pizzoccheri alla Valtellinese</b> Buchweizen-Nudeln mit Wirsinggemüse, Kartoffeln, Bergkäse und Butter	22	32
<b>Pappardelle Carciofo &amp; Guanciale</b> Breite Nudeln mit Zwiebeln, Artischocken & Schweinebacke	23	33
<b>Kartoffeln-Basilikum Gnocchi</b> in Butter geschwenkt, mit knusprigen Röstzwiebeln	23	33
<b>Risotto Zafferano &amp; Gamberetti</b> Carnaroli-Risotto mit Safran & Crevetten	24	34

# DRY AGED-BEEF

## Guter Geschmack ist eine Frage des Alters

Lange am Knochen gereift, liebevoll gepflegt und zur höchsten Vollendung gebracht.  
Davide Del Gaudio gibt gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

	100 gr.
<i>T-Bone Steak ab 500 gr.</i>	21
<i>Côte de Bœuf ab 500 gr.</i>	21
<i>Entrecôte ab 200 gr.</i>	20
<i>Hohrücken ab 200 gr.</i>	20
<i>US-Bison Entrecôte ab 200 gr.</i>	23

Beilage nach Wunsch (separat serviert):

<i>Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Salat, Nudeln</i>	6
---	---

# HAUPTGÄNGE

---

## FLEISCH

<b>Rinds-Filet Rossini</b>	59
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr), serviert im Speckmantel mit Kartoffel-Gemüseflan und gedünstetem Blattspinat	
<i>ohne Entenleber</i>	54
<b>Guance di Maiale brasate</b>	36
Im Wein geschmorte Schweinsbäckchen mit Erbsenmousse und Pommes Duchesse	
<b>Straccetti al Vino Bianco</b>	45
Kalbshuft-Streifen à la minute mit Weisswein & Rosmarin abgelöscht, serviert mit Wildreis und Julienne Gemüse	

## FISCH

<b>Feines Lachsfilet mit Mandel-Pistazien-Kruste</b>	47
aus dem Ofen mit Joghurtsauce, Taglierini & gedünstetem Jungspinat	
<b>Grillierte Oktopus Tentakel by Sternen</b>	39
serviert mit Kartoffelmousse	
<b>Royal Crevetten im Panko gebacken</b> (2 x 150 gr)	59
serviert auf Julienne Gemüse und Sweet & Sour Sauce	

### Garstufe für Rindfilet

blutig/rare/saignant	<i>zwischen 45° C und 50° C</i>
Medium-rare	<i>zwischen 50° C und 55° C</i>
rosa/medium/à point	<i>zwischen 55° C und 58° C</i>
halb-rosa/medium-well/bien cuit	<i>zwischen 58° C und 60° C</i>

# DESSERTS

---

<b>Schokoladentörtchen</b> Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	14
<b>Crème Caramel</b> mit Beerendekoration	12
<b>Zabaglione al Marsala</b> Bio-Eier vom Bosshard Hof, Oetwil am See mit Kugel Vanilleglace	13 15
<b>Ananas Carpaccio</b> mit Eiskugel nach Wahl	12
<b>Käseteller</b> Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter	15
<b>Italienisches Eis</b> mit Schlagrahm Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella  Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen	4.5 +1.5

# WOHER KOMME ICH

---

Rind	<i>CH/URY/ARG/USA</i>	Oktopus	<i>Griechenland/ Esp</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Wild	<i>Österreich/ Fr/ Slow</i>
Geflügel	<i>Schweiz</i>	Crevetten	<i>Australien/ ARG (MSC)</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Egli Filet	<i>Schweiz/ Rus</i>
Lamm	<i>Irland/ AU / NZL</i>	Lachs	<i>CH/ Schottland/ Norwegen</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>		

# Sternen Klassiker

*Vorspeise*

*Hauptgang*

## Borlotti-Bohnen Salat

Borlotti, rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten & Fetakäse  
serviert im Chicoreeblatt

16

26

## Hausgemachte Hirschravioli

mit Salbei-Schalotten Sauce

23

33

## Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

19

29

## Orecchiette Cima di Rapa & Salsiccia

Orecchiette mit Stängelkohl und Wurst

21

31

## Sabina's Pilzrisotto

Carnaroli-Risotto mit Pilzmischung

19

29

## Panko-Schnitzel „Sternen“

mit Pommes frites und Gemüse

31

## Cordon bleu „Sternen“

mit Pommes frites und Gemüse

33