



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, Davide Del Gaudio und Team.



Vegetarisch



Vegan



* Vegan auf Verlangen

SALATE & KALTE VORSPEISEN

Vorspeise Hauptgang

Grüner Blattsalat  	10	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	12	
Caprese DOC Büffelmozzarella mit Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl Extravergine	15	25
Dry Aged Beef-Carpaccio mit Grana, Olivenöl Extravergine, Fleur de Sel & BBQ Gewürz	23	33
Randen-Tatar Sabina   *	15	25
Randen, Basilikum, Zitrone mit Tête de Moine Rosette		
Rinds-Tatar klassisch** Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung, Toast & Butter	22	32
Rinds-Tatar «Tartufo»** Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung, geraffelter schwarzer Trüffel, Toast & Butter	25	35

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Vellutata di Porcini Steinpilz-Creme mit Croûtons	14
Sternen Gazpacho kalte, spanische Gemüsesuppe	13

WARME VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Spaghetti al Nero di Seppia Schwarze Spaghetti geschwenkt mit Knoblauch, Weisswein und Meeresfrüchten	23	33
Fazzoletto al Prosciutto Teigtasche mit Rohschinken-Ricotta Füllung auf Safransauce und Zucchetti-Würfel	25	35
Cavatelli all' Aragosta Hausgemachte Band-Nudeln mit Hummerschwanz und Fischesauce		45
Risotto Broccoloso  Broccoli-Risotto mit frischen Büffel-Ricotta-Flocken	20	30

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>Hobriicken ab 200 gr.</i>	20
<i>US-Bison Entrecôte ab 200 gr.</i>	23

Beilagen nach Wahl (separat serviert):

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

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	59
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr), serviert auf Morchelrahmsauce, Taglierini und Babyspinat	
<i>ohne Entenleber</i>	54
Schweinsfilet «Secreto»	38
«Geheimes Filet» mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	
Kalbshuft Schnitzel al Vino Bianco	45
serviert mit Risotto, Broccoli und gerösteten Mandeln	

FISCH

Grigliata mista	47
Vom Grill: Lachs, Wolfsbarsch & Calamari serviert auf Mikro- Blattsalat mit Citronette dressing und Country Fries	
Oktopus "Sabina"	43
Gebacken mit Panko-Randen-Paprika-Panade serviert mit grünen Bohnen im Speckmantel	
Black Tiger Royal Crevetten Aglio & Olio	140 gr 1/2 Stk 49/61
vom Grill mit Bratkartoffeln und Broccoli	

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

Schokoladentörtchen

14

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Kugel Vanilleglace und Schlagrahm

Sabinas «Schoggi-Salami»

14

mit Joghurts-Eis und Himbeer-Topping

Tarte Tatin alle mele

13

Apfeltarte

Erdbeer-Fruchtsalat mit Rahm vom Bosshard Bio Bauernhof

12

mit einer Kugel Eis nach Wahl

15

Käseteller

Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot,
Honig und Butter

15

Italienisches Eis

4.5

mit Schlagrahm

+1.5

Sorten:

Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere,
Haselnuss, Mango, Stracciatella

Sorbets:

Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen,
Aprikose

STERNEN KLASSIKER

Vorspeise

Hauptgang

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino  	19	29
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili		
Paccheri alla Sabina 	21	31
Hohl-Nudeln mit Tomatensauce, Basilikum & Burrata		
Panko Schnitzel „Sternen“		32
mit Pommes frites und Gemüse		
Cordon bleu „Sternen“		34
mit Pommes frites und Gemüse		
Metzger Kotelett ab 350 gr		43
mit Beilage nach Wahl		

WOHER KOMME ICH

Rind	<i>CH/IRL/ARG/USA</i>	Rind-Filet	<i>CH</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Rind-Filet	<i>Süd America/ Sco</i>
Geflügel	<i>Schweiz/ FR</i>	Oktopus	<i>Pacific</i>
Schwein	<i>Schweiz/ D</i>	Crevetten	<i>Nord Atlantic</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Wolfsbarsch	<i>Mittelmeer (MSC)</i>
Lachs	<i>Nor/ Sco</i>	Brot	<i>CH/D</i>

SAISONAL

Vorspeise Hauptgang

Spargelsalat Sternen   *	15	25
Grüne & weisse Spargel-Spitzen, Oliven, Cherry-Tomaten, Grana gewürzt mit einer hausgemachten Citronette und Röstzwiebeln		
Weisse Spargeln & Rohschinken	21	31
mit Parmesan und Sauce Hollandaise		
Spaghetti neri & Asparagi Bianchi  	26	36
schwarze Spaghetti mit weissen Spargeln & Topinambur Streusel		
Limetten-Risotto mit grünen Spargelspitzen  * 	22	32
Rondelle agli Asparagi	23	33
Teigtaschen mit grünen Spargelspitzen und Guanciale		
Kalbs-Huftstreifen mit Weissweinsauce		47
serviert auf Kartoffel-Spargel-Millefeuille		
Rindsfilet & Spargeln		56
Rindsfilet im Rohschinken-Mantel serviert auf weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rösti Kroketten		