

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!*

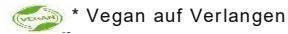
Sabina und Davide Del Gaudio und Team.



Vegetarisch



Vegan



\* Vegan auf Verlangen

# SALATE & KALTE VORSPEISEN

*Vorspeise   Hauptgang*

---

**Blattsalat**   10

**Gemischter Salat**   12

Bunter Blattsalat mit Mais, Ränden, Karotten, Gurken und Tomaten

**Lachs Carpaccio** 19 29

gebeizt mit Orangen, Minzen & Oliven Öl  
dazu Zwiebeln, Butter und Croûton

**Rinds-Tatar klassisch\*\*** 21 31

Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung & Toast

**Rinds-Tatar «Tartufo»\*\*** 25 35

Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung,  
schwarzer Trüffel & Toast

\*\*mit Cognac + 4

# SUPPEN

---

**Kürbis-Kokos Suppe mit gerösteten Kürbiskernen**   14  
und Satay-Spiess 16

**Gemüse Bouillon mit Flädli**  13

# WARME VORSPEISE

Vorspeise

Hauptgang

---

<b>Gnocchi Zucca &amp; Ricotta</b> 	21	31
Kartoffel-Gnocc mit gebratenen Kürbiswürfel und gesalzenem Ricotta		
<b>Arancini Siciliani &amp; Ragù con Piselli</b> 2 / 3 Stk	20	30
frittiertes und mit Erbsen-Bolognese-Sauce gefülltes Reisbällchen		
<b>Pacchero &amp; Capesante</b>	23	33
Hohlnudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln serviert auf gelber Tomatensauce		
<b>Sabinas Herbst-Risotto</b>  *	23	33
Carnaroli-Risotto und Steinpilze mit Lardo di Colonnato überzogen		

# 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>Entrecôte ab 200 gr.</i>	20
<i>Hohlrücken ab 200 gr.</i>	20
<i>US-Bison Entrecôte ab 200 gr.</i>	25

Beilage nach Wunsch (separat serviert):	
<i>Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Salat, Nudeln</i>	6

# HAUPTGÄNGE

---

## FLEISCH

<b>Rinds-Filet Rossini</b>	<i>59</i>
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr). serviert auf Taglierini mit Trüffel-Jus und Bohnen	
<b>ohne Entenleber</b>	<i>54</i>
<b>Spare Ribs im Honigmantel 350gr</b>	<i>41</i>
Kalbs-Rippchen im Ofen niedergegart mit Honig Marinade dazu Country Fries und Broccoli	
<b>Scaloppina &amp; Finferli</b>	<i>36</i>
Schweinsschnitzel mit Pfifferlingen, Schupfnudeln und Rosenkohl	

## FISCH

<b>Tonno in Agro-Dolce</b>	<i>47</i>
Thunfischsteak mit Sweet & Sour Marinade sowie Fenchel-Avocado Salat (Lauwarmes Gericht)	
<b>Branzino alla Griglia</b>	<i>43</i>
Grillierter Wolfsbarsch mit Buttermandeln, Risotto und Spinat	
<b>Black Tiger Royal Crevetten Aglio &amp; Olio</b> 140 gr	<i>1/2 Stk 49/61</i>
Serviert auf Gemüse-Couscous	

### 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>	<i>14</i>
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	
<b>Sabinas Crème Brûlée</b>	<i>12</i>
<b>Torta Pere &amp; Cioccolato</b>	<i>13</i>
Schoggi-Birnen Kuchen mit Dekoration	
<b>Sweet Mango-Tatare</b>	<i>15</i>
mit heißer Waldbeerensauce und Crunch	
<b>Käseteller</b>	
Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter	<i>15</i>
<b>Italienisches Eis</b>	<i>4.5</i>
<b>mit Schlagrahm</b>	<i>+1.5</i>
<b>Sorten:</b> Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella	
<b>Sorbets:</b> Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen	

# WOHER KOMME ICH

---

Rind	<i>CH/URY/ARG/USA</i>	Rind-Filet	<i>CH</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Thunfisch	<i>Ind Ozean</i>
Geflügel	<i>Schweiz/ FR</i>	Crevetten	<i>Ind Ozean</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Wolfsbarsch	<i>Mittelmeer (MSC)</i>
Wild	<i>Österreich/Fr/Slow</i>	Toast-Brot	<i>DE</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Brot	<i>CH</i>

# STERNEN KLASSIKER

Vorspeise

Hauptgang

## Nüsslisalat

mit Croûton und French Dressing   \*

- plus Ei
- plus knusprigen Speck

13

23

+ 1  
+ 1.5

## Sabinas Wintersalat \*

Schlangenbohnen, Taggiasche-Oliven, Ziegenkäse,  
Kürbiswürfel gebraten serviert auf Lollosalat und Citronette

17

27

## Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

19

29

## Ravioli Tartufo & Pecorino

Teigtaschen mit Trüffel & Schafkäse gefüllt  
dazu Perigord-Trüffel und Trüffelbutter

25

35

## Panzerotti & Scampi

mit Garnelen und Rucola gefüllte Teigtaschen an Scampi Sauce

26

36

## Lachsfilet & Tartufo

Pochierter Lachs mit Trüffel-Butter, Risotto und Blattspinat

47

## Panko Schnitzel „Sternen“

mit Pommes frites und Gemüse

32

## Cordon bleu „Sternen“

mit Pommes frites und Gemüse

34