



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 Bestelleingang 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>
Grüner Blattsalat 	9	
Gemischter Salat  Bunter Blattsalat mit Mais, Renden, Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Nüsslisalat mit Crôuton und French Dressing  *	14	24
• plus Ei	+	1
• plus knusprigem Speck	+	1.5
Tatar di Tonno & Mango Thunfisch-Mango Tatar gewürzt mit Olivenöl, Rosmarin und Pfeffer, serviert mit Crôuton & Butter	23	33
Chicorée-Orangen-Feta-Salat an Honigdressing und Baumnüsse	15	25
Rinds-Tatar klassisch** Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung, Toast & Butter	22	32
Rinds-Tatar «Tartufo»** Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung, schwarzer Trüffel geraffelt, Toast & Butter	25	35
**mit Cognac + 4		

# SUPPEN

Topinambur Suppe mit gerösteten Zwiebeln 	14
Karotten-Ingwer Suppe 	14

# WARMER VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Fregola Patate &amp; Cozze</b> Sardische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Kartoffeln & Miesmuscheln an Fischsauce	23	33
<b>Ravioli al Brasato</b> Teigtasche mit Brasato-Füllung an Butter mit Parmesan & Salbei	25	35
<b>«Trofie alla Genovese»</b>  Spiralnudeln mit hausgemachtem Pesto, serviert mit Bohnen und neue Kartoffeln	19	29
<b>Risotto allo Zafferano &amp; Capesante</b> Carnaroli-Safran-Risotto & Jakobsmuscheln	26	36
<b>Risotto allo Zafferano</b>   * Carnaroli-Safran-Risotto	22	32

# 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>Hobrücken 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

<b>Rinds-Filet Rossini</b>	59
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr), serviert auf Morchelrahmsauce, Taglierini und Kefen-Gemüse	
<i>ohne Entenleber</i>	54
<b>Schweins «Secreto»</b>	36
«Geheimes Filet» mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	
<b>Kalbs-Ossobuco</b> (250 gr.)	39
Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse, Safran- Risotto und Gremolada (Kräuter-Würzmischung)	

## FISCH

<b>Filetto d'Orata alla Mediterranea</b>	47
Doraden Filet geschmort mit Oliven, Tomaten und Kräutern, serviert mit Parmesan-Risotto und grüne Bohnen	
<b>Grillierter Oktopus by Sternen</b>	37
serviert auf cremiger Mais-Polenta und gedünstetem Jungspinat	
<b>Black Tiger Royal Crevetten Aglio &amp; Olio</b> 140 gr	1/2 Stk 49/61
vom Grill mit Bimi Broccoletti	

### Garstufe für Rindfilet

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

# DESSERTS

---

<b>Schokoladentörtchen</b> Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	14
<b>Sabinas «Schoggi-Salami» mit Vanille Eis</b>	14
<b>Sternen Crème Brûlée</b> mit Beeren Dekor	12
<b>Sweet Mango-Tartare</b> mit Weisser Schoggi-Creme und Crunch	15
<b>Käseteller</b> Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter	15
<b>Italienisches Eis</b> mit Schlagrahm <b>Sorten:</b> Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella  <b>Sorbets:</b> Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen	4.5 +1.5

# WOHER KOMME ICH

---

Rind	<i>CH/URY/ARG/USA</i>	Rind-Filet	<i>CH</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Rind-Filet	<i>Süd America</i>
Geflügel	<i>Schweiz / FR</i>	Octopus	<i>Pacific</i>
Schwein	<i>Schweiz / D</i>	Crevette	<i>Nord Atlantic</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Dorade	<i>Mittelmeer (MSC)</i>
Thunfisch	<i>Pacific</i>	Brot	<i>CH/D</i>

# Sternen Klassiker

Vorspeise

Hauptgang

---

<b>Spaghetti Aglio Olio &amp; Peperoncino</b>   Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	19	29
<b>Orecchiette Cima di Rapa &amp; Salsiccia</b> Müschelnudeln mit Stängelkohl und italienische Wurst	21	31
<b>Penne all' Amatriciana</b> Tomatensauce, Zwiebeln, Chili und Speckstreifen	19	29
<b>Risotto alla Barbabietola</b>   * Cremiger Carnaroli-Risotto mit Randen	19	29
<b>Panko Schnitzel „Sternen“</b> mit Pommes frites und Gemüse		32
<b>Cordon bleu „Sternen“</b> mit Pommes frites und Gemüse		34
<b>Metzger Kotelett</b> ab 350 gr mit Beilage nach Wahl		43