



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>
Blattsalat  	9	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Sabinas Gemüse Tatar   *	17	27
serviert auf Avocado-Püree mit Toast & Butter		
Tonno di Gallipoli Salat	19	29
Im Olivenöl eingelegter Thunfisch aus Gallipoli, serviert im Chicorée- Blatt mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten an einer feinen Zitronette		
Funghi & Provola affumicata 	16	26
Geschwenkte Shiitaki-Pilze mit geschmolzener Provola		
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 geraffelt & Toast		
**mit Cognac + 4		

# SUPPEN

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 	14
Borlotti-Kartoffeln Suppe mit Maroniflocken  	14

# WARMER VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<b>Mezzemaniche alla Carbonara</b> Hohlnudeln mit Guanciale, Zwiebeln & Ei	19	29
<b>Raviolo d'Autunno</b>  Teigtasche mit Steinpilz-Ricotta-Füllung an einer Pilzsauce	25	35
<b>«Polipo Ubriaco»</b> im Rotwein & Tomaten geschmorter Tintenfisch, serviert mit breiten Bandnudeln	23	33
<b>Herbst-Risotto</b> Carnaroli-Risotto mit Kürbis, Guanciale & Taleggio	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>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 auf Kartoffelstampf, mit Steinpilzrahmsauce und Romanesco	
<i>ohne Entenleber</i>	54
<b>Dry Ages Kräuterschwein-Metzger-Kotelette 350gr</b>	41
mit zwei Beilagen nach Wahl	
<b>Kalbsschnitzel alla Zucca</b>	46
serviert auf Kürbis-Creme, Spätzli und Rosenkohl	

## FISCH

<b>Wolfsbarsch-Roulade im Zucchini-mantel</b>	47
Wolfsbarsch-Filet gerollt und mit Provola-Käse gefüllt, gebacken im Zucchini-mantel, serviert auf Peperoni-Creme und Risotto	
<b>Sogliola alla Mugnaia</b>	43
Seezunge nach Müllerinnen Art mit Kartoffelstampf und Blattspinat	
<b>Lachsfilet alla Sabina</b>	43
gebacken mit Kräuterkruste, Kartoffelchips auf Blattspinat	

### 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>Sabinas Zabaglione al Marsala</b>	14
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues	14
<b>Ananas-Carpaccio</b> mit Eis nach Wahl und Crunch	12
<b>Käseteller</b> Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter	15
<b>Italienisches Eis mit Schlagrahm</b> <b>Sorten:</b> Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella	4.5 +1.5
<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>	Seezunge	<i>Grc</i>
Geflügel	<i>Schweiz / FR</i>	Lachs	<i>CH/Schottland/Norwegen</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Wild	<i>Österreich/Fr/Slow</i>
Lamm	<i>Irland/AU /NZL</i>	Wolfsbarsch	<i>Mittelmeer (MSC)</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Brot	<i>CH/DE</i>



# Wilde Zeiten

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Nüsslisalat</b> mit Crôuton und French Dressing   *	14	24
• plus Ei	+ 1	
• plus geschwenkte Pfifferlinge	+ 2	
• plus knusprigem Speck	+ 1.5	
<b>Sabinas Herbst-Salat</b>  	16	26
Jungspinat mit Kürbiswürfel, karamellierte Wald-Nüsse, an einer hausgemachten Beeren-Salatsauce <i>mit Speckstreifen</i>	19	29
<b>Wild-Consommé mit Hirsch Ravioli</b>	15	
<b>Vegetarischer Herbst-Symphonie</b> 	26	36
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Eierschwämmli und Crôutons		
<b>Hausgemachte Hirschravioli</b>	24	34
mit Salbei-Schalotten Sauce		
<b>Rehrücken „Jägerstraum“</b> (ab 2 Personen in 2 Gängen serviert) pP		58
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Himbeer-Sauce		
<b>Reh-Haxe</b>		41
Geschmort im Weisswein, mit Spätzli und Rotkraut		
<b>„Brasato di Cervo“</b>		36
Im Rotwein geschmorter Hirschschulterbraten, serviert mit Rosenkohl und Spätzli		
<b>Wildschwein-Schnitzel</b>		36
<b>Hirsch-Schnitzel</b>		41
mit Kaki-Sauce, hausgemachte Spätzli und Rosenkohl		