



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>
Mezzemaniche alla Carbonara Hohlnudeln mit Guanciale, Zwiebeln & Ei	19	29
Raviolo d'Autunno  Teigtasche mit Steinpilz-Ricotta-Füllung an einer Pilzsauce	25	35
«Polipo Ubriaco» im Rotwein & Tomaten geschmorter Tintenfisch, serviert mit breiten Bandnudeln	23	33
Herbst-Risotto 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

Rinds-Filet Rossini	59
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr), serviert auf Kartoffelstampf, mit Steinpilzrahmsauce und Romanesco	
<i>ohne Entenleber</i>	54
Dry Ages Kräuterschwein-Metzger-Kotelette 350gr	41
mit zwei Beilagen nach Wahl	
Kalbsschnitzel alla Zucca	46
serviert auf Kürbis-Creme, Spätzli und Rosenkohl	

FISCH

Wolfsbarsch-Roulade im Zucchinimantel	47
Wolfsbarsch-Filet gerollt und mit Provola-Käse gefüllt, gebacken im Zucchinimantel, serviert auf Peperoni-Creme und Risotto	
Sogliola alla Mugnaia	43
Seezunge nach Müllerinnen Art mit Kartoffelstampf und Blattspinat	
Lachsfilet alla Sabina	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

Schokoladentörtchen Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	14
Sabinas Zabaglione al Marsala	14
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues	14
Ananas-Carpaccio mit Eis nach Wahl und Crunch	12
Käseteller Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter	15
Italienisches Eis mit Schlagrahm Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella	4.5 +1.5
Sorbets: 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
Nüsslisalat mit Crôuton und French Dressing   *	14	24
• plus Ei	+ 1	
• plus geschwenkte Pfifferlinge	+ 2	
• plus knusprigem Speck	+ 1.5	
Sabinas Herbst-Salat  	16	26
Jungspinat mit Kürbiswürfel, karamellisierte Wald-Nüsse, an einer hausgemachten Beeren-Salatsauce <i>mit Speckstreifen</i>	19	29
Wild-Consommé mit Hirsch Ravioli	15	
Vegetarischer Herbst-Symphonie 	26	36
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Eierschwämmli und Crôutons		
Hausgemachte Hirschravioli mit Salbei-Schalotten Sauce	24	34
Rehrücken „Jägerstraum“ (ab 2 Personen in 2 Gängen serviert) pP		58
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Himbeer-Sauce		
Reh-Haxe		41
Geschmort im Weisswein, mit Spätzli und Rotkraut		
„Brasato di Cervo“		36
Im Rotwein geschmorter Hirschschulterbraten, serviert mit Rosenkohl und Spätzli		
Wildschwein-Schnitzel		36
Hirsch-Schnitzel		41
mit Kaki-Sauce, hausgemachte Spätzli und Rosenkohl		