



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   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	12	
Panko-Burrata <i>Panierte Burrata mit Rohschinken und marinierte Cherry-Tomaten</i>	16	26
Sabina'a Feigen Carpaccio & Bresaola mit Taleggio & Baumnüsse	19	29
Lachs Carpaccio gebeizt mit Himbeer-Essig, serviert mit Seespargeln & Mango-Tatar	19	29
Gemüse Tatar   Haus-Sauce Mischung, serviert auf Ananas Carpaccio	16	26
Rinds-Tatar klassisch ** Schalotten, Cornichons, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast	21	31
Rinds-Tatar «Tartufo»** Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung, Schwarzer Trüffel & Toast	25	35

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Hummer-Creme Suppe	18
Safran-Sellerie Suppe mit Mandarinen-Öl 	14

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

WARME VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Notte Mediterranea Tintenfisch Bandnudeln mit Scampi	29	39
Ravioli Ossobuco Hausgemachte Teigtaschen mit Ossobuco-Fleischfüllung auf Barolo-Reduktion	25	35
Scialatielli alla Calabrese (leicht Scharf) Hausgemachte Nudeln mit Nduja und Salsiccia	23	33

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.

Entrecôte ab 200 gr.

21

Hohrücken ab 200 gr.

21

Beilage nach Wunsch (separat serviert):

Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Salat, Nudeln

6

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinds-Filet alla Vignaiola	53
Rindsfilet (180 gr.) serviert auf Fleisch-Jus-Reduktion mit Trauben & Rosinen dazu Blaukartoffel-Püree und Baby-Karotten	
<i>mit Entenleber</i>	63
Kalbs-Kopfbäggli al Merlot bianco	53
Im Merlot geschmorte Bäggli serviert mit Kräuter-Polenta & Gemüse	

FISCH

Steinbutt Filet Beurre blanc	53
serviert mit Venere-Reis und Baby-Karotten	
Black Tiger Royal Crevetten al Cognac	140 gr 1/2 Stk 49/63
serviert mit Sellery-Püree und Bimi-Brokkoli	

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

Schokoladentörtchen 14
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Kugel Vanilleglace und Schlagrahm

Sabinas Crème Brûlée 13

Lauciano's Cremeschnitte 13

Coupe Nesselrode 14
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues

Käseteller 15
Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot,
Honig und Butter

Italienisches Eis 4.5
mit Schlagrahm +1.5
Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere,
Haselnuss, Mango, Stracciatella, Marroni

Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen

WOHER KOMME ICH

Rind	CH/URY/ARG/USA	Rind-Filet	CH
Kalb	Schweiz	Steinbutt	Ind Ocean
Geflügel	Schweiz / FR	Crevetten	Ind Ocean
Schwein	Schweiz	Wolfsbarsch	Mittelmeer (MSC)
Wild	Österreich/F	Toast-Brot	DE
Eier	Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung	Brot	CH



WILDE ZEITEN

Vorspeise

Hauptgang

Nüsslisalat

mit Croûtons und French Dressing   *

13

23

- plus Ei + 1
- plus geschwenkte Pfifferlinge + 2
- plus knusprigem Speck + 1.5

Kürbis-Suppe mit Kürbis Öl

14

Vegetarischer Herbst-Symphonie

24

34

Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Eierschwämmli und Croûtons

Marroni-Risotto mit geräucherter Entenbrust

25

35

Pappardelle mit Hirsch-Ragout

23

33

Wildschwein-Teigtaschen

21

31

mit Salbei-Butter & Parmesan

Rehpfeffer

39

serviert mit Croûtons, Spätzli, Rotkraut und glacierte Marroni

Wildschwein- Spareribs BBQ

37

serviert mit Baked Potato, Crème Fresh und Rosenkohl

Wildschwein-Entrecote mit Pfifferlinge

39

vom Grill mit Spätzli und Rotkraut

Reh-Schnitzel mit Feigensauce

49

dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und eingelegter Birne

Rehrücken „Sternen“ (ab 2 Personen in 2 Gänge serviert) pP

63

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Beeren-Sauce