



**GASTHOF STERNEN  
KLOSTER WETTINGEN**

Das älteste Gasthaus der Schweiz

**Speisekarte  
Stella Maris Stube**

**GUTEN APPETIT**

**Winter  
2025**

## SALATE

**Bunter Blattsalat** ♣ **16**

Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

**Nüsslisalat** **19**

Brioche-Croûtons, Ei und Speck

Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

## VORSPEISEN KALT

**Hausmarinierter schottischer Lachs** **29**

Süßlicher Dill-Senf

**Armagnac Rehterraine** **25**

Piemonteser Haselnüsse, Preiselbeer Relish

und Stangensellerie-Apfelsalat

## SUPPEN

<b>Kürbis-Cappuccino mit Amarettoschäumchen ♣</b>	<b>17</b>
Die süsse Amarettoschaumkrone vermahlt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses, dazu Zimt-Croûtons	
<b>Labrador Hummersüppchen</b>	<b>19</b>
Original kanadisches Labrador Hummersüppchen mit Cognac verfeinert, dazu Gamberi	
<b>Tagessuppe</b>	<b>13</b>
Auf Anfrage	

## VORSPEISEN WARM

<b>Cremiges Pilzragoût ♣</b>	<b>26</b>
Unter Blätterteigkissen, dazu Preiselbeeren	
<b>Jakobsmuscheln im Speckmantel</b>	<b>28</b>
Chorizo-Beluga-Linsen	
<b>Gänseleber «Façon Tatin»</b>	<b>29</b>
Gebratene Gänseleber und karamellisierte Apfelbaronnettes	

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b>	<b>49</b>
Weissweinrahmsauce mit sieben verschiedenen Pilzen, Butterrösti und saisonales Gemüse	
<b>Black Angus Rinderfiletspitzen Stroganoff</b>	<b>51</b>
Rassige Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Quark-Pizokel und saisonales Gemüse	
<b>Sous Vide gegarte Lammhüft</b>	<b>49</b>
Meerrettich-Risotto, Artischocken, Dörrtomaten, Oliven und Favabohnen	
<b>Black Angus Rinderfilet Rossini</b>	<b>68</b>
Trüffelsauce und Foie gras veredeln diesen wunderbaren Klassiker, mit Parmesanrisotto, Artischocken, Dörrtomaten, Oliven und Favabohnen	
<b>Châteaubriand «Rolls Royce» (ab 2 Personen)</b>	<b>p. P. 69</b>
Black Angus Rinderfilet, klassisch mit Sauce Bernaise, Pfeffer-Bratkartoffeln, frischen Pilzen und buntem Gemüse	

## AUS DER SCHMOREREI

Seelenfutter für trübe Tage

<b>Stracotto di manzo</b>	<b>48</b>
Rinderschmorbraten, der beim blossen Anschauen schon zerfällt und zart wie Butter ist. Mit Gemüsegarnitur und Kartoffel-Sellerie-Stock	

## HAUPTGERICHTE FISCH

Zander gebraten	46
Mit Meerrettich-Risotto und Gemüsegarnitur	
Fischpfanne «Stella Maris»	54
«Schottish Loch Fyne» Frischlachsfilet, Tagesfisch, Crevette und Jakobsmuscheln, Noilly-Prat-Crèmesauce, mit Basmatireis und saisonalem Gemüse	
Humerravioli	49
Cremige Cherry Tomaten-Zitronensauce, Crevette und Jakobsmuscheln	
Fangfrische Tagesempfehlung	Zum Tagespreis

## HAUPTGERICHTE VEGI

Als Vorspeise oder Hauptgang

Cremiges Pilzragoût ♡	26/32
Unter Blätterteigkissen, dazu Preiselbeeren	
Kürbisrisotto ♡	26/32
Süsse Kürbiskerne, Preiselbeeren, Piemonteser Haselnüsse und Eierschwämmlì	
Steinpilzravioli ♡	29/36
Braune Butter, frischer Blattspinat, Cherry Tomaten, Piemonteser Haselnüsse und Parmesanholz	

Weitere vegetarische Speisen in dieser Speisekarte  
sind mit einem ♡ für Sie gekennzeichnet

## KÄSE & DESSERT

<b>Käseauswahl</b>	<b>23</b>
Eine Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler	
<b>Karamell-Chöpfli</b>	<b>15</b>
Der Klassiker, Flan mit Karamell-Topping und frischen Früchten	
<b>Warmes Zimt-Apfeltörtchen</b>	<b>16</b>
mit Streusel und Vanilleeis	
<b>Mohn-Mousse mit weisser Schokolade</b>	<b>17</b>
Orangen-Kumquatskompott	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	<b>18</b>
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	
mit Vanilleeis	<b>13 / 17</b>
mit Meringues	<b>13 / 17</b>
<b>Stella Maris «Mini Desserts»</b>	<b>5</b>

Unsere Glaces und Coupes finden Sie in einer separaten Karte.

## PREISE

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer

## PRODUKTE-HERKUNFT

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Irland
Rohschinken	Italien
Geflügel	Frankreich
Gänseleber	Ungarn
Lachs	Schottland
Crevetten (Wildfang)	Asien
Jakobsmuscheln	USA

## ALLERGENE

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen fachkundig über enthaltene Allergene Auskunft.

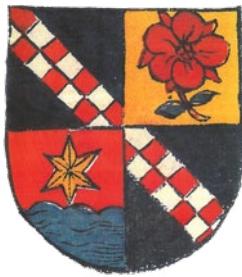
## DIE HERKUNFT UNSERER BROTE

Baguettes div.	Fredy's AG, Baden
Holzofenbrote div.	Fredy's AG, Baden
Brioche Toast	Fredy's AG, Baden
Buttergipfel / Croissant	Fredy's AG, Baden
Apéro-Gebäck div.	Fredy's AG, Baden
Div. Kleinbrote «glutenfrei»	Huttwil, Schweiz

## BROTPIONIER FREDY HIESTAND

Fredy's AG: Nachbar in unmittelbarer Nähe!

Traditionelle Techniken mit innovativen Ideen zu kombinieren und dabei stets die Nachhaltigkeit im Blick zu haben, prägt bis heute die Philosophie von Fredy Hiestand.



## DIE STELLA MARIS LEGENDE THE LEGEND OF STELLA MARIS

Die Gründungslegende des Kloster Wettingen beginnt zur Zeit des fünften Kreuzzuges zu Beginn des 13. Jahrhunderts, als Ritter Heinrich II von Rapperswil, damals auf der Rückfahrt seiner Pilgerreise aus dem Heiligen Land, durch das Mittelmeer schipperte, als ein schwerer Sturm aufzog. In dieser Seenot habe er Maria um Hilfe angerufen und ihr für seine Rettung, die Gründung eines Klosters versprochen. Am Himmel sei dann ein hell leuchtender Stern erschienen.

Nach seiner Heimkehr im Limmat tal erschien ihm der besagte «Meeresstern» erneut. Ritter Heinrich II erkannte diesen augenblicklich und wusste es als Zeichen zu deuten. Es war an der Zeit sein Versprechen einzulösen. Hier würde er das Kloster zu Marias Ehren erbauen lassen, mit dem Namen «Maris Stella».

Auf dem Klosterwappen ist denn auch der besagte Stern über den Meereswellen zu sehen sowie eine auf den Wogen tänzelnde Meerjungfrau. Ebenfalls zu sehen der Wahlspruch: «non mergor» – «ich gehe nicht unter».

Gerne nehmen wir mit unserer Gaststube Stella Maris Bezug auf diese mythischen Wurzeln.

Monastery of Wettingen we refer with our „Stella Maris Restaurant“ to its foundation legend which has its origin while the 5th crusade in the early of the 13th century.

On his trip back from a pilgrimage to the holy land, knight Henry II from Rapperswil and his crew got surprised by a terrible and perilous storm, while they were sailing through the Mediterranean Sea. In this situation of dire straits and despair, he prayed to the Mother of God and promised to build a monastery in her honour, if she would spare their lives. At that same time, a bright star appeared at the firmament.

Lively back one day Knight Henry II spotted this same bright star in this specific area called the Limmat Valley. He understood that time had arrived to honour his promise and to build the monastery of Wettingen that was named „Maris Stella“.

The illustration on the emblem refers to the legend told. One can see the bright star over the sea (Stella Maris) with a mermaid dancing over the waves and the Latin inscription „non mergor“ which means: „I will not perish.“