



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 Rehterrine 25

Piemonteser Haselnüsse, Preiselbeer Relish
und Stangensellerie-Apfelsalat

SUPPEN

Kürbis-Cappuccino mit Amarettoschäumchen ♣ 17

Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich
geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses,
dazu Zimt-Croûtons

Labrador Hummersüppchen 19

Original kanadisches Labrador Hummersüppchen
mit Cognac verfeinert, dazu Gamberi

Tagessuppe 13

Auf Anfrage

VORSPEISEN WARM

Cremiges Pilzragoût ♣ 26

Unter Blätterteigkissen, dazu Preiselbeeren

Jakobsmuscheln im Speckmantel 28

Chorizo-Beluga-Linsen

Gänseleber «Façon Tatin» 29

Gebratene Gänseleber und karamellisierte Apfelbaronnettes

HAUPTGERICHTE FLEISCH

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

AUS DER SCHMOREREI

Seelenfutter für trübe Tage

Stracotto di manzo	48
Rinderschmorbraten, der beim blossen Anschauen schon zerfällt und zart wie Butter ist. Mit Gemüse garnitur und Kartoffel-Sellerie-Stock	

HAUPTGERICHTE FISCH

Zander gebraten 46
Mit Meerrettich-Risotto und Gemüsegar nitur

Fischpfanne «Stella Maris» 54
«Schottish Loch Fyne» Frischlachsfilet, Tagesfisch,
Crevette und Jakobsmuscheln, Noilly-Prat-Crèmesauce,
mit Basmatireis und saisonalem Gemüse

Hummerravioli 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 Eierschwämmli

Steinpilzravioli ♣ 29 / 36
Braune Butter, frischer Blattspinat, Cherry Tomaten,
Piemonteser Haselnüsse und Parmesanhobel

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

KÄSE & DESSERT

Käseauswahl 23

Eine Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler

Karamell-Chöpfl 15

Der Klassiker, Flan mit Karamell-Topping und frischen Früchten

Warmes Zimt-Apfeltörtchen 16

mit Streusel und Vanilleeis

Mohn-Mousse mit weisser Schokolade 17

Orangen-Kumquatskompott

Warmer Schokoladenkuchen 18

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Vermicelles mit Kirsch

mit Vanilleeis

13 / 17

mit Meringues

13 / 17

Stella Maris «Mini Desserts» 5

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 Limmatal 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.“