



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 gedecktem 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 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

Di - Fr 08:30 – 14:00 und 17:00 – 23:00 Uhr

Sa 16:00 – 23:00 Uhr

So 11:00 – 22:00 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 mit Küchenchef Fabio Peiti und Team.

SALATE & KALTE VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Blattsalat Bunter Blattsalat	9	
Gemischter Salat Bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken und Tomaten	10	
Nüsslisalat mit Ei Croutons und French-Dressing	13	18
Wildblattsalat mit Ziegenkäserollen (vegetarisch) und Honig-Balsamico-Dressing	14	19
Sprossen und Wildblattsalat (vegan) mit Passionsfrucht-Sauce, Pilzen und Mandeln	13	18
Thunfisch-Tataki mit Micro-Sprossensalat und Süss-Sauer Vinaigrette	24	
Carpaccio vom Dry Aged-Beef mit Salatbouquet und Limetten-Citronette	21	
Rinds-Tatar mit grünem Öl, Sprossensalat und warmen Croûtons	19	
Crevetten-Tatar auf grünen Bohnen, Mandarinen-Olivenöl Emulsion Micro-Salatgarnitur	22	
Lauwarmer Pulpo-Salat mit Rucola, Tomaten und Kartoffeln	21	

SUPPEN & WARMES VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Lauch-Kartoffel Suppe	11	
 Wild-Consommé mit Hausgemachte Hirsch-Tortelloni	14	
Schwammerlsuppe mit Knödel	14	
Vollkorn Penne Sabina (vegetarisch) Nudelgericht mit Gemüse und Büffelmozzarella-Olivenöl-Creme	17	23
 Pappardelle alla Monica Nudelgericht mit Wildschwein-Pilzragout	21	26
Spaghetti alle «Vongole» und Venusmuschel Sauce	21	26
Gnocchi al nero die Seppia Hausgemachter Tintenfisch-Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchten-Sauce	23	28
Risotto Mauro (vegetarisch) Risotto mit Kastanien-Steinpilze und Nebbiolo-Reduktion	21	26

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	53
Swiss Prime-Rindsfilet mit Entenleber, neuen Kartoffel und Marktgemüse ohne Entenleber	48
Kalbshuft Tagliata	45
Morchel-Champignon Sauce, violette Kartoffeln und Winter-Gemüse	
 Dry Aged Hirsch Kotelett vom Grill	47
mit Beeren-Jus, Rosenkohl und Spätzli	
Lamm Entrecôte in Pistazienkruste	45
mit Bärlauch-Jus, Stampfkartoffeln und Gemüsepanaché	

FISCH

Crevetten-Lachs Spiess	43
Auf Orientalischem Gemüse und Peperonicoulis	
Knusprige Eglifilets	35
im Bierteig, mit Salbeibutter auf Parmesanrisotto, dazu frischer sautierter Baby-Spinat	
Gebratene Lachsforelle-Filet	39
auf Kräuter-Kartoffel stampf, Kefen-Ragout und Basilikum-Sauce	
Seeteufel Medaillon mit knusprigem Bacon	41
mit Blauburgunder Reduktion und Hülsenfrüchten-Törtchen	

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 2 Personen</i>	18
<i>Côte de Bœuf ab 500 gr</i>	18
<i>Entrecôte ab 200 gr</i>	18
<i>Hohrücken ab 200 gr</i>	17
<i>Wolowina Beef ab 500 gr</i>	19

Beilage nach Wunsch (separat serviert):

Pommes frites, Gemüsebouquet, neue Kartoffeln, Blattsalat 6

WOHER KOMME ICH

Rind	<i>Schweiz/Ita/Ury/PL/Arg</i>	Octopus	<i>Spanien</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Wolfsbarsch	<i>Griechenland</i>
Geflügel	<i>Schweiz</i>	Wild	<i>Österreich/Nzl</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Garnelen	<i>Australien/Arg (MSC)</i>
Lamm	<i>Irland/Au /Nzl</i>	Eglifilet	<i>Schweiz/Russland/D</i>
Eier	<i>Schweiz KAG Freiland</i>	Lachs	<i>Schottland/Norwegen</i>

DESSERTS

Marsala-Sabayon mit hausgemachtem Vanilleeis und Beerenmischung	13
Zweifarbige Schokoladenmousse Schokolademousse aus weisser und dunkler Schokolade, mit Birnen-Coulis	12
Crème brûlée aus Vanille-Tonkabohnen und Ingwer	11
Schokoladetörtchen Lauwarmes Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagrahm	13
Gratinierter Meringue Tiramisu mit Feigen-Kompott	12
Guanaja Schokolade Turquoise mit Mango und Orangen Brot	13
Käseteller mit traditionellen Garnituren	14
Italienisches Eis von Don Gelato, Preis pro Kugel Eis: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Maroni Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeer	4.5

DEGUSTATIONSMENU

Crevetten-Tatar
mit grünen Bohnen, Mandarinen-Olivenöl Emulsion
Micro-Salatgarnitur

🦌 Wild-Consommé
mit Hausgemachte Hirsch-Tortelloni

Seeteufel Medaillon mit knusprigem Bacon
mit Blauburgunder Reduktion und Hülsenfrüchten-Törtchen

Guanaja Schokolade Turquoise
mit Mango und Orangen Brot

4-Gang-Degustations-Menu 73

3-Gang-Degustations-Menu 63