



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 Esstisch.

# 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
 Wild-Terrine auf Salatbouquet mit Pilzen und Cumberland-Dressing	17	
Ahi-Thunfischtatar mit Guacamole und Sprossensalat	19	29
Carpaccio vom Dry Aged-Beef mit Salatbouquet und Limetten-Citronette	17	27
Rinds-Tatar mit grünem Öl, Sprossensalat und warmen Croûtons	19	29
Rinds-Tatar Piemont Trüffel, Trüffel Öl, Parmesan, Kapern, Cornichons und gehackte Zwiebeln	22	32
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dillsensauce und Salatbouquet	16	25

# SUPPEN & WARMER VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Kürbis Crème-Suppe mit Amaretto	12	
 Doppelte Hirsch-Kraftbrühe mit Pilz-Knödel	13	
Schwammerlsuppe mit Knödel	14	
Tagliatelle «Cacio & Pepe» (vegetarisch) Nudelgericht mit Käse & Pfeffer	17	23
 Hausgemachte Ravioli mit «Hirschfleisch» und Steinpilz-Sauce	21	26
Spaghetti alle «Vongole» und Venusmuschel Sauce	19	24
Safran-Risotto (vegetarisch) mit Frühlingspilzen in Parmesankruste	19	24



## WILDE ZEITEN

Dry Aged Hirsch Kotelett vom Grill mit Beeren-Jus, Rosenkohl und Spätzli	41
Rehrücken Baden-Baden (ab 2 Personen) Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Amarone-Sauce	46 p.P.
Wildschwein-Saltimbocca auf Knoblauch-Quinoa Polenta und gedämpftes Gemüse	35

# 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>	18
Beilage nach Wunsch (separat serviert):	
<i>Pommes frites, Gemüsebouquet, neue Kartoffeln, Blattsalat</i>	6

## HAUPTGÄNGE

---

### FLEISCH

<b>Rinds-Filet Rossini</b>	51
Swiss Prime-Rindsfilet mit Entenleber, neuen Kartoffel und Marktgemüse ohne Entenleber	47
<b>Kalbshuft Tagliata</b>	44
Morchel-Champignon Sauce, violette Kartoffeln und Winter-Gemüse	

### FISCH

<b>Turbot Filet mit Brie gratiniert</b>	43
Rotwein-Pfifferling Sauce auf Salbei-Rösti	
<b>Knusprige Eglifilets</b>	34
mit hausgemachter Tartarsauce, garniert mit frischen Saisonsalaten	

# DESSERTS

---

<b>Marsala-Sabayon</b> mit hausgemachtem Vanilleeis und Beerenmischung	13
<b>Zweifarbige Schokoladenmousse</b> Schokolademousse aus weisser und dunkler Schokolade, mit Birnen-Coulis	12
<b>Crème brûlée</b> aus Vanille-Tonkabohnen und Ingwer	11
<b>Schokoladetörtchen</b> Lauwarmes Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagrahm	13
<b>Mango-Champagner Parfait</b> mit exotischer Früchtekomposition und Guayaba Sauce	12
<b>Waldbeeren-Calvados Cheese Cake</b>	11
<b>Kastanien Törtchen</b> mit lauwarmem Beerenkompott und Zimteis	12
<b>Käseteller mit traditionellen Garnituren</b>	14
<b>Italienisches Eis von Don Gelato, Preis pro Kugel</b> <b>Eis:</b> Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere <b>Sorbets:</b> Zitrone, Blutorange, Himbeer	4.5

# 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</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>

# DEGUSTATIONSMENU

---

Lauwarmer Linsen-Bohnen Salat

mit gebratener «Foie de Canard»

23

🦌 Doppelte Hirsch-Kraftbrühe

mit Pilz-Knödel

13

Sternen-Mojito-Sorbet

9

Asado Gaucho

mit Blue Mountain Kaffee BBQ Sauce

Quinoa Polenta mit süßem Gorgonzola und grüne Bohnen

34

Mango-Champagner Parfait

mit exotischer Früchtekomposition und Guayaba Sauce

12

*5-Gang-Degustations-Menu 77*

*4-Gang-Degustations-Menu 67*

*3-Gang-Degustations-Menu 57*