



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 17:00 – 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 und Team.



# SALATE & KALTE VORSPEISEN

*Vo*

---

Blattsalat	9
Bunter Blattsalat	
Gemischter Salat	11
Bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken und Tomaten	
Spargel Salat 	15
Weisse und grüne Spargeln auf Mikrosalat mit Pinienkernen, Parmesan, Orangenfilet und Citronette-Dressing	
Wildblattsalat mit Auberginen-Croquetten  und Minze-Dressing	14
Sprossen und Wildblattsalat  mit Passionsfrucht-Sauce, Pilzen und Mandeln	13
Thunfisch-Tataki	24
mit Micro-Sprossensalat und Süss-Sauer-Vinaigrette	
Carpaccio vom Dry Aged-Beef	21
mit Salatbouquet und Limetten-Citronette	
Rinds-Tatar	19
mit grünem Öl, Sprossensalat und warmen Croûtons	
Caprese 	15
Büffelmozzarella-Donuts mit Cherry-Tomaten, Olivenöl und Basilikum	
Lauwarmer Pulpo-Salat	21
mit Rucola, Tomaten und Kartoffeln	

# SUPPEN & WARMER VORSPEISE

*Vorspeise*

*Hauptgang*

---

Lauch-Kartoffel Vichyssoise 	12	
Hühnerkraftbrühe mit Plin (Ravioli mit Kalbsfleischfüllung)	13	
Kichererbsen „Passatina“ mit Jakobsmuscheln	14	
Linguine „Sabina“  mit Zitronen-Käse-Sauce und frische Tomatenwürfel	21	28
Pici mit Meeresfrüchte Ragout (Frische Hartweizen-Nudeln)	24	29
Orecchiette „Mauro“ mit Miesmuscheln-Cherrytomaten-Sauce	23	28
Risotto  		
- Thaya mit Prosecco und Artischocken	23	28
- Davide mit Prosecco und Spargeln	24	29

# HAUPTGÄNGE

---

## FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	55
Rindsfilet mit Entenleber, neuen Kartoffel und Marktgemüse	
ohne Entenleber	49
Rosa gebratene Kalbshuft-Tagliata	46
auf Artischocken-Ragoût und Bratkartoffeln	
Schweinsfilet alla Toscana	43
mit Rübe gefülltes Schweinsfilet auf Safransauce und Grillgemüse	
«Arracera»	45
Gebratenes Flank Steak an BBQ-Sauce, serviert mit Spargeln, refrito Bohnen und Guacamole	

## FISCH

«Fritto Misto» (Crevetten und Calamari)	35
mit Mozzarella und Käse gefüllten Zucchini-Blumen	
Egli-Filet vom Grill	39
mit Basilikumschaum auf Gemüse-Julienne, dazu frischer sautierter Baby-Spinat	
Doraden Filet «all'Acqua pazza»	39
Pochiert mit Tomaten und Basilikum serviert auf Fenchelsalat	

# 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>		19
<i>Hohrücken ab 200 gr</i>		18
<i>Tomahawk Beef</i>		20

Beilage nach Wunsch (separat serviert):

<i>Pommes frites, Gemüsebouquet, neue Kartoffeln, Blattsalat</i>	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

---

Semifreddo al Cioccolato Schokoladekugel mit Orangensauce und Früchtégarnitur	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
Anton`s Früchte-Purée im Glas serviert (Beeren, Birnen, Kiwi & Mango)	13
Käseteller mit traditionellen Garnituren	14
Italienisches Eis von Don Gelato, Preis pro Kugel	4.5
<b>Mit Schlagrahm</b>	1.5
<b>Eis:</b> Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Mango	
<b>Sorbets:</b> Zitrone, Blutorange, Himbeeren	

# DEGUSTATIONSMENU

---

Thunfisch-Tataki  
mit Micro-Sprossensalat  
und Süss-Sauer Vinaigrette

Kichererbsen „Passatina“  
mit Jakobsmuscheln

Rosa gebratene Kalbshuft-Tagliata  
auf Artischocken-Ragoût

Semifreddo al Cioccolato  
Schokoladekugel mit Orangensauce  
und Früchtegarnitur

*4-Gang-Degustations-Menü 77*

*3-Gang-Degustations-Menü 67*