



*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,
am gedeckten 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 ausschliesslich 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

Mi - Fr 08:30 – 14:00 und 17:00 – 23:00 Uhr | Sa 11:00 – 14:00 Uhr und 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 mit Küchenchef Fabio Peiti und Team.

KALTE VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Blattsalat Bunter Blattsalat	9	
Gemischter Salat Bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Rucola mit Ramati-Tomaten (vegetarisch) und Balsamico-Dressing	11	16
Wildblattsalat mit Ziegenkäserollen (vegetarisch) und Honig-Balsamico-Dressing	12	17
Sprossen und Wildblatt (vegan) mit Passionsfrucht-Sauce, Pilzen und Mandeln	12	16
Ahi-Thunfischtatar mit Guacamole und Sprossensalat	19	29
Carpaccio vom Dry Aged Beef mit Limetten-Citronette und Salatbouquet	17	27
Rinds-Tatar mit grünem Öl, Sprossensalat und warmen Croûtons	19	29
Büffel-Burrata (vegetarisch) italienischer Frischkäse (Sonderform des Mozzarella) mit Tomaten und Basilikum-Sorbet		19

SUPPEN

Tagessuppe	11
Gazpacho von frischen Ribera-Orangen und PachinoTomaten, mit Basilikum und Croûtons	11

WARME VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Frische Basilikum-Tagliolini (vegetarisch) mit Corleone-Tomatensauce	16	21
Hausgemachte Ravioli „Carbonara“ Teigtaschen gefüllt mit Ei und Käse, garniert mit Speckstreifen	21	26
Heidelbeeren-/Gorgonzola-Risotto (vegetarisch)	17	23
Safran-Risotto (vegetarisch) mit Frühlingspilzen in Parmesankruste	19	25

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.

	<i>100 gr</i>
<i>T-Bone Steak</i>	16
<i>Entrecôte</i>	16
<i>Hohrücken</i>	15
<i>Chianina-Beef</i>	20

Beilagen auf Wunsch (separat serviert):

Pommes frites, Wildreis-Mix, Gemüsebouquet, neue Kartoffeln, Blattsalat 6

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Kalbsschnitzel al Carciofo	39
Kalbsschnitzel mit Artischocken, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsepanaché	
Rinds-Filet Rossini	51
Swiss Prime-Rindsfilet mit Entenleber, Kartoffel-Mousseline und Gemüsebouquet	
	ohne Entenleber 47

FISCH

Nordsee Seeteufel-Medaillon	39
auf Hülsenfrüchte-Cassoulet mit Schalotten und Blauburgunder-Reduktion	
Knusprige Eglifilets	35
mit Salbeibutter auf Parmesanrisotto, dazu frischer sautierter Baby-Spinat	

EIFACH UND GUET

Auszug aus der Sternen-Saal Klassikerkarte

Kleines Hühnchen	31.50
gegrillt mit Thymian und Zitrone, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Blattsalat	
Wienerschnitzel „Garibaldi“	39.50
mit Rucola-Tomatensalat und Pommes frites	

DESSERTS

Marsala-Sabayon mit hausgemachtem Vanilleeis und Beerenmischung	13
Zweifarbige Schokoladenmousse Schokoladenmousse aus weisser und dunkler Schokolade, mit Birnen-Coulis	12
Crème Brûlée mit Ingwer und Kardamom	12
Schokoladetörtchen Lauwarmes Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagrahm	13
Käseteller mit traditionellen Garnituren	14
Italienisches Eis von Don Gelato, Preis pro Kugel Eis: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Mojito Sorbets: Zitrone, Blutorange, Erdbeere	4.50

WOHER KOMME ICH

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Spargel-Zeit

Lauwarmer grüner und weisser Spargel
mit Wildblatt-Salat und Trüffelkäse-Sauce

19

Spargel-Velouté mit Lachs

11

Spargel Bismarck
mit Spiegelei und Parmesan

23

Schweinsfilet-Medaillons
mit Spargel und Nuss-Sauce,
Kartoffelstock und Gemüsepanaché

35

Spargel-Tatin
mit Spargelsorbet und Schlagrahm

12

5-Gang-Degustations-Menu 69

4-Gang-Degustations-Menu 59

3-Gang-Degustations-Menu 49