



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 gedeckten 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 veganen & 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 Bestelleingang 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.

## **Neu** auch Lieferdienst

ab sofort auch Lieferdienst: (Dienstag – Freitag 11:15-11:45 Uhr / 13:00-13:30 Uhr)

Das Angebot auf

[www.landgasthofsternen.ch](http://www.landgasthofsternen.ch)

## *Wir freuen uns auf Sie!*

Sabina und Davide Del Gaudio und Team.



Vegetarisch




Vegan



\* Vegan auf Verlangen

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.





# SALATE & KALTE VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Blattsalat   Bunter Blattsalat	9	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Burrata & Pachino  Cherry-Tomaten mit Burratastreifen	14	24
Vitello Tonnato Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln garniert	17	27
Pulpo Salat serviert auf Blattsalat mit gedämpften Kartoffeln & Cherrytomaten	16	26
Carpaccio vom Dry Aged-Beef mit Salatbouquet und Limetten-Citronette	21	31
Rinds-Tatar klassisch Charlotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast	19	29
Rinds-Tatar «Mediterraneo» zusätzlich Avocado und Tomaten	22	32

## SUPPEN

Zucchetti-Minze-Suppe	13
Gazpacho Kalte südspanische Suppe aus ungekochtem Gemüse mit Crouton	13
Cocos-Curry creme	14

# WARMER VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Risotto mit Safran & Garnelen	23	33
Ohne Garnelen   *	19	29
Auberginen Turm   *	16	26
serviert auf Tomatensauce und mit Mozzarella gratiniert		
Ravioloni rossi con Spinaci e Ricotta 	19	29
Hausgemachte rote Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta an Salbeibutter		
Paccheri «Calamarata»	19	29
Teigwaren mit Tintenfisch & Tomaten		
Trofie Melanzane & Salsiccia	18	28
Spiral-Teigwaren mit Auberginen, Salsiccia & Minze		
Ohne Salsiccia   *	16	26

# 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
Beilage nach Wunsch (separat serviert):	
<i>Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Blattsalat</i>	6

# HAUPTGÄNGE

---

## FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	56
Rindsfilet (200 gr) mit Entenleber, serviert mit Portwein-Jus, neue Kartoffeln und frischem Baby-Spinat	
<i>ohne Entenleber</i>	49
Kalbs-Streifen «Primavera»	39
Frühlingszwiebeln-Rotweinsauce, Grillkartoffeln und Stiel-Karotten	
Metzger Kotelett 350 gr.	36
gewürzt mit Fleur de Sel, schwarzem BBQ-Pfeffer und Oliven-Öl serviert mit Country Fries und Frühlingsgemüse	

## FISCH

Goldbrassen-Filet vom Grill	39
auf mediterranem Grill-Gemüse mit Kräuteröl und Venere-Reis	
Gegrillte Garnelen-Spiess	37
angerichtet auf Couscous und Julienne-Gemüse dazu hausgemachte Sweet & Sour Sauce	
Frittura Mediterranea	33
Tintenfisch, Zucchetti, Karotten & Auberginen im Teig gebacken	
Flambierter Hummerschwanz (ca 220 gr.)	61
serviert mit Julienne -Gemüse	

# DESSERTS

---

Crème Brûlée	12
Schokoladentörtchen Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Vanillekugel und Schlagrahm	13
Lockere Mascarpone-Quark-Creme mit Amarena-Kirschen	11
Erdbeer-Fruchtsalat  mit Eiskugel nach Wahl	12
Käseteller	14
<b>Italienisches Eis</b>	4.5
<b>Mit Schlagrahm</b>	1.5
<b>Eis:</b> Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Mango, Stracciatella	
<b>Sorbets:</b> Zitrone, Blutorange, Himbeer	

# SABINA EMPFIEHLT

Vorspeise

Hauptgang

---

Artischocken Salat   *	16	26
Marinierte Artischocken auf Mikrosalat mit Oliven, Parmesan und Citronette-Dressing		
Insalata "Ape Regina" 	14	24
Blattsalat, Cicorino rosso, Ricotta, Honig & Pistazien-Pulver mit Haus-Dressing		
Sommer-Salat Schale   *	17	27
Blattsalat mit Cherry-Tomaten, Mais, Mango, Ei, Gurken Karotten, Randen an einer hausgemachter Senfsauce <i>mit Pouletstreifen</i>	21	31
Zucchini Rollatini	16	24
gefüllt mit Schinken, Frischkäse und Minze		
Linguine alla Sabina 	19	29
Linguine mit frischen Cherry-Tomaten, Basilikum und Burrata		

## WOHER KOMME ICH

---

Rind	<i>Schweiz/URY/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>