



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 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 09:00 – 14:00 und 17:30 – 23:00 Uhr
Sa 17:00 – 23:00 Uhr
So 11:00 – 21:30 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.

 Vegetarisch

 Vegan

 * Vegan auf Verlangen

SALATE & KALTE VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Blattsalat   Bunter Blattsalat	9	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Carpaccio vom Tintenfisch mit Cherrytomaten, Pfefferminze und Zitronenöl	18	28
Dinkel-Linsen Salat   serviert im Cicorino-Rosso Blatt mit Karotten und Zitronette	14	24
Sabinas Tatare   Avocado, Baumnüsse, Tomaten, Limes und Baby-Spinat & Toast	17	27
Rinds-Tatar klassisch Charlotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung & Toast	19	29
Rinds-Tatar «Tartufo» Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung, schwarzer Trüffel geraffelt & Toast	24	34

SUPPEN

Kürbissuppe mit Röst-Zwiebeln  	13
Kartoffel-Trüffelsuppe  mit getrocknetem Salbeiblatt	15

WARMER VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Sabina's Maroni-Risotto mit Taleggio 	21	31
Ravioli allo Zafferano Hausgemachte Teigtaschen mit Garnelen und Frischkäse- Füllung an Safransauce	24	34
Trofie Salsiccia & Zucca Spiralnudeln mit Salsiccia und Kürbis	19	29
Taglierini Cacio & Pepe 	19	29
Feine Bandnudeln mit Käse, Pfeffer und Butter		

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>	19
<i>Côte de Boeuf ab 500 gr.</i>	19
<i>Entrecôte ab 200 gr.</i>	19
<i>Hähnchen ab 200 gr.</i>	20
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 (50gr), serviert auf Mangold mit Trüffel-Jus und Kartoffelgratin	
<i>ohne Entenleber</i>	49
Geschmorte Schweinsbäckchen	32
Silberzwiebeln-Weissweinsauce dazu Schupfnudeln und Federkohl	
Kalbsstreifen al Vino Bianco	45
Kalbshuft-Streifen à la Minute mit Weisswein & Rosmarin abgelöscht serviert mit Parmesanrisotto und glasierte Bohnen	

FISCH

Lachsfilet mit Basilikumsauce	43
angerichtet auf in Butter gedünstetem Blattspinat serviert mit Venere Reis	
Grillierter Kalmar «Sabina»	37
serviert auf Ackerbohnencreme, Cherrytomaten und violette Stampfkartoffeln	

DESSERTS

Cannoli alla Sabina	12
Gefüllt mit Ziegen-Ricotta und Beeren Dekor	
Schokoladentörtchen	13
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanille und Schlagrahm	
Mousse au Chili-Chocolat	12
mit Beeren Dekor und Schlagrahm	
Marsala-Sabayon	11
mit Vanilleeis und Beeren	
Käseteller	14
Italienisches Eis	4.5
mit Schlagrahm	+1.5
Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Maroni, Stracciatella	
Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere	

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>	Egli Filet	<i>Schweiz/Russland/D</i>
Eier	<i>Schweiz KAG Freiland</i>	Lachs	<i>Schottland/Norwegen</i>



WILDE ZEITEN

Vorspeise

Hauptgang

Nüsslisalat mit Crôutons und French Dressing   *	12	22
• plus Ei 	+ 1	
• plus geschwenkte Pfifferlinge   *	+ 2	
• plus knusprigem Speck	+ 1.5	
Doppelte Hirsch-Kraftbrühe mit Pilz-Knödel		15
Vegetarischer Herbst-Symphonie 		29
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Eierschwämmli und Crôutons		
Rehrücken Baden-Baden (ab 2 Personen in 2 Gänge serviert) pP		53
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Amarone-Reduktion		
Wildschwein Entrecote <i>oder</i>		45
Hirsch Filet mit Pflaumensauce		49
Rotkraut, Maroni und hausgemachte Spätzli		
Hirsch-Schnitzel an einer Feigensauce		43
Schupfnudeln, Rosenkohl & Rotkraut		