



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

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



Vegetarisch



Vegan





* Vegan auf Verlangen

SALATE & KALTE VORSPEISEN

| | <i>Vorspeise</i> | <i>Hauptgang</i> |
|--|------------------|------------------|
| Gemischter Blattsalat   | 9 | |
| Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten | 11 | |
| Chicorée Salat mit Speck, Ei und Tomaten an Wildbeerensauce | 14 | 24 |
| Lachs-Carpaccio Gebeizt mit Randen und Grapefruit-Jus | 18 | 28 |
| Sabinas Tatare   Avocado, Karotten, Gurken, Randen, Toast & Butter (falls gewünscht, auf Veganem Butter) | 16 | 26 |
| 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 |
| Thunfisch-Tatar mit Avocado, pane carasau (knuspriges Fladenbrot), gewürzt mit Olivenöl, Rosmarin und Pfeffer | 24 | 34 |

SUPPEN

| | |
|--|----|
| Kürbissuppe mit Röst-Zwiebeln | 14 |
| Minestrone DOC   mit Crôutons | 13 |

WARMER VORSPEISE

| | <i>Vorspeise</i> | <i>Hauptgang</i> |
|--|------------------|------------------|
| Steinpilz-Risotto oder Pappardelle   * | 24 | 34 |
| Ravioli alla Zucca  Hausgemachte Teigtaschen mit Kürbis und Parmesan-Füllung an Thymian-Butter mit Cherrytomaten und karamellisierte Baumnüsse | 22 | 32 |
| Pappardelle all' Amatriciana Breite Bandnudeln mit Speck, Zwiebeln, Chili und Tomatensauce | 19 | 29 |
| Calamarata con Moscardini Breite Hohlnudeln an Tomaten-Oktopus-Ragout | 21 | 31 |
| Gnocchetti Sardi al Salmone Sardische Gnocchetti mit Lachs und Joghurt | 21 | 31 |

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> | 21 |
| <i>Côte de Bœuf ab 500 gr.</i> | 21 |
| <i>Entrecôte ab 200 gr.</i> | 20 |
| <i>Hohrücken ab 200 gr.</i> | 20 |
| Beilage nach Wunsch (separat serviert): <i>Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Blattsalat</i> | 6 |

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

| | |
|--|----|
| Rinds-Filet Rossini | 58 |
| Rindsfilet (200 gr.) mit Entenleber (50gr), serviert auf Rotweinreduktion dazu „Gschwellti“ mit flüssiger Kräuterbutter und Babyspinat <i>ohne Entenleber</i> | 51 |
| Mais-Pouletbrust Roulade Parmigiana | 34 |
| Gefüllt mit Rohschinken, Parmesan auf Rotkraut und Bratkartoffeln | |
| Kräuterschein-Steak mit Kräuterkruste | 39 |
| serviert mit Grillpolenta und Wirsinggemüse | |

FISCH

| | |
|---|----|
| Wolfsbarsch-Filet Mediterran | 43 |
| Geschmort mit Oliven, Kapern und Tomaten angerichtet auf Venere Reis | |
| Grillierter Oktopus by Sternen | 39 |
| serviert auf Kartoffelcreme, dazu Spinatflan mit Käse und Ei | |
| Royal Crevetten vom Grill (2 x 150 gr) | 57 |
| serviert auf Gemüse und Weissweinsrisotto | |

DESSERTS

Cornet alla Sabina 12
Blätterteigrollen gefüllt mit Pistazien-Creme

Schokoladentörtchen 13
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Kugel Vanilleglace und Schlagrahm

Limoncello-Mousse 11

Panna Cotta mit Amarena-Kirschen 12

Käseteller 14

Italienisches Eis 4.5
mit Schlagrahm +1.5

Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere,
Haselnuss, Mango, 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/Slow</i> |
| Schwein | <i>Schweiz</i> | Garnelen | <i>Australien/ARG (MSC)</i> |
| Lamm | <i>Irland/AU /NZL</i> | Egli Filet | <i>Schweiz/D</i> |
| Eier | <i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i> | Lachs | <i>Schottland/Norwegen</i> |





WILDE ZEITEN

Vorspeise

Hauptgang

Nüsslisalat

mit Crôuton und French Dressing   *

- plus Ei
- plus geschwenkte Pfifferlinge
- plus knusprigem Speck

13 23
+ 1
+ 2
+ 1.5

Herbst-Salat Schale *

Blattsalat mit Tomaten, M
Karotten, Randen, geschwenkte Eierschwämmli
an einer hausgemachten Salatsauce

mit Speckstreifen

19 29
ais, Ei, glasierte Marroni,

21 31

Vegetarischer Herbst-Symphonie

Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweibirnen,
Preiselbeeren, Eierschwämmli und Crôutons

23 33

Rehrücken Baden-Baden (ab 2 Personen in 2 Gänge serviert) pP

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Rotweibirnen,
Preiselbeeren und Preiselbeer-Sauce

56

Wildschwein Filet *oder*

Hirsch Filet mit Pflaumensauce

Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli

47

49

Reh-Schnitzel an einer Feigensauce

Schupfnudeln, Rosenkohl & Rotkraut

48

SABINAS MENÜ

SARDO

Thunfisch-Tatar

mit Avocado, pane carasau (knuspriges Fladenbrot),
gewürzt mit Olivenöl, Rosmarin und Pfeffer

Gnocchetti Sardi al Salmone

Sardische Gnocchetti mit Lachs und Joghurt

Wolfsbarsch-Filet Mediterran

Geschmort mit Oliven, Kapern und Tomaten
angerichtet auf Venere Reis

Limoncello-Mousse

| | |
|-------------|---------------------|
| 4 Gang Menü | CHF 79 |
| 3 Gang Menü | CHF 65 ohne Dessert |
| 3 Gang Menü | CHF 55 mit Dessert |