



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 (durchgehen warme Küche)

20% Abholrabatt


Unerwartet Besuch, keine Zeit zum Kochen oder einfach Lust, unsere Küche zuhause 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  	9	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Caprese DOC Büffelmozzarella mit Datterini, Basilikum, Olivenöl Extravergine & Tarallo Napoletano	15	25
Dry Aged Beef-Carpaccio mit Grana, Olivenöl Extravergine, Fleur de Sel & BBQ Würze	19	29
Rinds-Tatar klassisch Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung & Toast	19	29
Rinds-Tatar „Burrata“ mit Burrata-Streifen, Schalotten, Cornichon, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast	22	32
Lachs- Carpaccio Gebeizt mit Orangen, Minze und Limetten	18	28

SUPPEN

Spargelschaumsuppe  *  *	13	
mit Kalbsbries	16	
Spargelschaumsuppe mit gebratenen Kalbsmilken		
Klare Frühlingssuppe  	12	
Bouillon mit Erbsen, Kartoffeln, Ackerbohnen		

WARMER VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Spargel-Risotto & Gambero  *  *	24	34
Spargel-Risotto mit gebratenen Crevetten		
Gnocchetti alla Sorrentina 	23	33
Kartoffelgnocchi gratiniert mit Tomatensauce und Mozzarella		
Cavatelli alla Norma 	19	29
Spiralnudeln mit Tomatensauce, Auberginen und Burrata-Streifen serviert in Auberginenschale		
Spaghettoni Barba di Frate con Scampo	28	38
Dicke Spaghetti mit Mönchsbart, Hummerbutter und Kaisergranate		
Raviolo/i Rosa mit Spargeln	23	33
Hausgemachte rosarote Ravioli mit Spargel-Philadelphia Füllung serviert auf grüner Spargelcreme		

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 / Rib Eye ab 200 gr.</i>	20
<i>US-Bison Entrecôte ab 200 gr.</i>	23
Beilage nach Wunsch (separat serviert): <i>Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Salat</i>	6

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	58
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (50gr), serviert auf Ackerbohnen-Creme dazu Ofenkartoffeln und Zuckererbsen	
<i>ohne Entenleber</i>	51
Geschmorte Rindskopfbäckchen	35
serviert mit eingekochtem Bratenjus dazu Parmesanrisotto und Spinat	
Kaninchen-Rückenfilet im Speckmantel	45
auf Julienne Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Lammfilet al Pepe Verde	47
mit grüner Pfeffersauce, Taglierini und Karotten	

FISCH

Wolfsbarsch-Filet al Carciofo	45
geschmort mit Artischocken, Cherrytomaten, Mediterrane Kräuter und frischem Olivenöl Extra Vergine, serviert auf Parmesan-Risotto	
Calamari, Friggitelli & Chips	33
Frittierte Calamariringe mit gebratenen Paprika & Kartoffelchips	
Royal Crevetten vom Grill (2 x 150 gr)	57
serviert auf Gemüse und Weissweinrisotto	

DESSERTS

Schokoladentörtchen 13

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanille und Schlagrahm

Code di Aragosta Napoletane & Limoncello 15

Blätterteig-Gebäck gefüllt mit weisser Schokolade und Zitrone ohne Limoncello 12

Babà Napoletano 12

Traditionelles Hefen Gebäck eingeweicht im Zuckersirup-Ruhm mit Schlagrahm

Affogato al Caffè 9

Kugel Vanilleeis mit Espresso & Schlagrahm

Macedonia di Fragola 13

Frischer Erdbeer-Fruchtsalat mit Schlagrahm

Käseteller 14

Italienisches Eis 4.5

mit Schlagrahm +1.5

Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella

Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen, Apfel

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>





SABINA EMPFHIELT

Vorspeise Hauptgang

Sabinas Frühlings Salat Lollosalat mit Artischocken, Ackerbohnen, Ziegenkäse & Kräuter dressing	14	24
Geschmorte Baby-Artischocken mit Minzen und Röstzwiebeln serviert samt Artischockencreme	15	25
Donau Spargeln mit zerlassener Bärlauch Butter und Parmesanspäne	21	34
Costine alla Pizzaiola Schweinsbrustspitzen in Tomatensauce, Oliven, Oregano, Knoblauch & Kartoffeln geschmort		33
«Spargel Sinfonie» Kalbsschnitzel, Weisse & Grüne Spargeln, Risotto		47

KLASSIKER

Vorspeise Hauptgang

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino   Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	19	26
Penne al Ragù Penne mit Tomaten-Rindshackfleisch-Sauce	21	28
Fusilli al Pesto   Spiralnudeln mit Pestosauce	19	26
Panko Schnitzel „Sternen“ mit Pommes frites und Gemüse		31
Cordon bleu „Sternen“		33

mit Pommes frites und Gemüse

SABINAS MENÜ

Campano

Caprese DOC

Büffelmozzarella mit Datterini,
Basilikum, Olivenöl Extravergine
& Tarallo Napoletano

Gnocchetti alla Sorrentina

Kartoffelgnocchi gratiniert mit
Tomatensauce und Mozzarella

Calamari, Friggitelli & Chips

Frittierte Calamariringe gebratenen
Paprika & Kartoffelchips

Costine alla Pizzaiola

Schweinsbrustspitzen in Tomatensauce, Oliven,
Oregano, Knoblauch & Kartoffeln geschmort

Sfogliatella & Babà Napoletano

Blätterteig-Gebäck & Traditionelles Hefen Gebäck

3 Gang Menü	CHF 59 ohne Dessert
3 Gang Menü	CHF 49 mit Desse
4 Gang Menü	CHF 69
5 Gang Menü	CHF 79