



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>
Blattsalat  	9	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	11	
Sabinas Fenchel Salat   mit Feigenfrüchte, Pistazien, Cherrytomaten, Balsamico Dressing	15	25
Thunfisch-Carpaccio Gebeizt mit Sojasauce serviert auf Butters toast und Ingwer	21	31
Sabinas Tatare   Avocado, Karotten, Gurken, Toast & Butter (falls gewünscht, auf Veganem Butter)	15	25
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

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	13
Cremige Maroni Suppe  	14

WARMER VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Spaghetti al Nero di Seppia & Jakobsmuscheln Schwarze Spaghetti geschwenkt in Butter mit Cherrytomaten, gehobelter Limes und gebratene Jakobsmuscheln	24	34
Malfatti di Zucca  Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Salbei serviert auf Randensauce	23	33
Pappardelle ai funghi Porcini Breite Bandnudeln mit Zwiebeln und Steinpilze	24	34
Sternen-Risotto Carnaroli-Risotto mit Birnen, Speck und Radicchio	19	29

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>Hobrücken 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, Nudeln</i>	6
---	---

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	59
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr), serviert auf Kartoffelstampf, Fleischreduktion mit Pfifferlingen, Peterli-Pesto, karamellierte Silberzwiebeln & Julien-Karotten	
<i>ohne Entenleber</i>	54
Jung-Enten-Filet al Miele	43
mit Honig-Bratenjus, Rotkraut und Grill-Polenta & Gemüse	
Kräuterschein-Metzger-Kotelette 330gr	36
mit Kürbis-Nuss-Gemüse und Bratkartoffeln	
• Walliser Art	41
Überbacken mit Dörrtomaten, Rohschinken und Raclettekäse, mit Kürbis- Gemüse und Bratkartoffeln	

FISCH

Seezunge im Zucchinimantel	47
Seezungen-Filet gebacken mit Zucchetti serviert auf Lachsauce Basmatireis und karamellierte Cherrytomaten	
Sternen Egli Filet im Safranbierteig gebacken	39
serviert auf Risotto al nero di Seppia und Blattspinat	
Royal Crevetten vom Grill (2 x 150 gr)	59
serviert auf Gemüse-Reisnudeln Asia-Style	

Garstufe für Rindfilet

blutig/rare/saignant	<i>zwischen 45° C und 50° C</i>
Medium-rare	<i>zwischen 50° C und 55° C</i>
rosa/medium/à point	<i>zwischen 55° C und 58° C</i>
halb-rosa/medium-well/bien cuit	<i>zwischen 58° C und 60° C</i>

DESSERTS

Schokoladentörtchen	14
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	
Sabinas Crème Brûlée	12
Coupe Nesselrode	13
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues	
Sweet Mango-Tartare	15
mit Waldbeersauce und Crunch	
Käseteller	15
Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Bienenbrot, Honig und Butter	
Italienisches Eis	4,5
mit Schlagrahm	+1,5
Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella	
Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen	

WOHER KOMME ICH

Rind	<i>CH/URY/ARG/USA</i>	/Seezunge	<i>CH / Rus / Gri</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Seezunge	<i>Griechenland</i>
Geflügel	<i>Schweiz</i>	Wild	<i>Österreich/Fr/Slow</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Garnelen	<i>Australien/ARG (MSC)</i>
Lamm	<i>Irland/AU /NZL</i>	Egli Filet	<i>Schweiz/Rus</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Lachs	<i>CH/Schottland/Norwegen</i>



WILDE ZEITEN

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat mit Crôuton und French Dressing   *	13	23
• plus Ei	+ 1	
• plus geschwenkte Pfifferlinge	+ 2	
• plus knusprigem Speck	+ 1.5	
Sabinas Herbst-Salat   *	16	26
Jungspinat mit, Kürbiswürfel, karamellisierte Wald- Nüsse, an einer hausgemachten Beeren-Salatsauce <i>mit Speckstreifen</i>	19	29
Wild-Consommé mit Hirsch Ravioli	15	
Dry Aged Hirsch-Carpaccio	21	31
mit Olivenöl Grana Rettichsprossen und Fleu de Sale - mit Sautierte Eierschwämme	24	34
Vegetarischer Herbst-Symphonie 	24	34
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Eierschwämmli und Crôutons		
Hausgemachte Hirschravioli mit Salbei-Schalotten Sauce	23	33
Rehrücken „Jägerstraum“ (ab 2 Personen in 2 Gänge serviert) pP Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Himbeer-Sauce		56
Wildschwein-Entrecote mit Jägersauce Vom Grill mit Spätzli und Rotkraut		43
Hirsch Filet mit Himbeer-Sauce Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli		49
Wildschwein-Saltimbocca ai Gallinacci mit Eierschwämmli in Butter geschwenkt, Schupfnudeln, Rosenkohl & Rotkraut		36