



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 – 21:00 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	
Randen Carpaccio   *	14	24
mit gebackenem Ziegenkäse		
Gemüse Tatar mit Humus   *	18	28
serviert mit hausgemachter Butter auf Pumpernickel		
Vitello Primavera	21	31
Kalbsbraten mit Grana, Olivenöl Extravergine, Fleur de Sel & BBQ Würze, Rucola, Cherry-Tomaten		
Caprese 2.0 	14	24
Büffel-Bocconcini serviert auf Grillgemüse		
Rinds-Tatar klassisch**	22	32
Charlotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast		
Gebeizter Lachs	18	28
Lachsfilet mariniert mit Minzen, Limes, Olivenöl, serviert mit Humus-Creme und Croûton		

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Vellutata di Piselli con Crostini	14
Erbsen-Creme mit Croûton	
Sternen Gazpacho	13

WARMER VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Bavette alla Sabina  Band-Nudeln mit Tomatensauce und Burrata	19	29
Pacchero Napoletano Breite Hohlnudeln mit Auberginen, Provola-Käse und Salsiccia	23	33
Cavatelli all' Aragosta Hausgemachte feine Band-Nudeln mit Hummer-Fleischsauce		45

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 500 gr.</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 im Lardo-Mantel mit Süsskartoffel-Püree und glasierte Puten	
<i>ohne Entenleber</i>	54
Kalbsschnitzel mit Rosa Pfeffer	45
Rosmarinkartoffeln und Markt-Gemüse	
Lammkarree mit Thymian	47
Gebraten und serviert mit Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	

FISCH

Calamares vom Sternen Grill	37
serviert auf Gemüse-Reisnudeln Asia-Style	
Kabeljau mit Broccoli Creme	45
Kabeljau gebraten, serviert auf Broccoli Creme, Risotto und gedünstetem Jungspinat	
Royal Crevetten im Panko gebacken (2 x 150 gr)	59
serviert auf Gemüse-Couscous und Sweet & Sour Sauce	

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

Erdbeer Mousse 12
mit Beerendekoration

Cheese Cake Sabina 13
mit Beerendekoration

Käseteller 15
Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot,
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>	Calamari	<i>Griechenland/ Esp</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Wild	<i>Österreich/ Fr/ Slow</i>
Geflügel	<i>Schweiz</i>	Garnelen	<i>Australien/ ARG (MSC)</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Egli Filet	<i>Schweiz/ Rus</i>
Lamm	<i>Irland/ AU /NZL</i>	Kabeljau	<i>Pacific</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>		

SAISONALES

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Spargelsalat Sternen   *	14	24
Grüne & Weisse Spargel-Spitzen, Oliven, Cherry-Tomaten, Grana gewürzt mit einer hausgemachte Zitronette und Röstzwiebeln		
Weisse Spargeln & Rohschinken	21	31
mit Parmesan und Mangold-Butter		
Risotto mit Limes und Spargelspitzen  * 	21	31
Rondelli all' Asparagi	23	33
gefüllte Teigtaschen mit Spargelspitzen und Guanciale		
Kalbs-Huft Streifen mit Spargelspitzen		47
serviert auf Carnaroli-Risotto		
Rindsfilet & Spargeln		56
Rindsfilet im Rohschinken-Mantel serviert auf weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rösti Krokette		
Erdbeer-Fruchtsalat mit Rahm vom Bosshard Bio Bauernhof		12
mit einer Kugel Eis nach Wahl		
		15

Klassiker

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino  	19	27
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili		
Gehacktes mit Hörnli & Apfelmus	20	28
Sabina's Pilzrisotto  * 	20	28
Carnaroli-Risotto mit Pilzmischung		
Panko Schnitzel „Sternen“		31
mit Pommes frites und Gemüse		
Cordon bleu „Sternen“		33
mit Pommes frites und Gemüse		