



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 Bestelleingang 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

Vorspeise Hauptgang

Blattsalat  	10	
Gemischter Salat   Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	12	
Lachs Carpaccio gebeizt mit Orangen, Minzen & Oliven Öl dazu Zwiebeln, Butter und Croûton	19	29
Rinds-Tatar klassisch** Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast	21	31
Rinds-Tatar «Tartufo»** Knoblauch, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung, schwarzer Trüffel & Toast	25	35

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Kürbis-Kokos Suppe mit gerösteten Kürbiskernen  	14
und Satay-Spiess	16
Gemüse Bouillon mit Flädli 	13

WARMER VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Gnocchi Zucca & Ricotta  Kartoffel-Gnocchi mit gebratenen Kürbiswürfel und gesalzener Ricotta	21	31
Arancini Siciliani & Ragù con Piselli 2 / 3 Stk frittiertes und mit Erbsen-Bolognese-Sauce gefülltes Reisbällchen	20	30
Pacchero & Capesante Hohlnudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln serviert auf gelber Tomatensauce	23	33
Sabinas Herbst-Risotto  * Carnaroli-Risotto und Steinpilze mit Lardo di Colonnato überzogen	23	33

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>Entrecôte ab 200 gr.</i>		20
<i>Hobrücken ab 200 gr.</i>		20
<i>US-Bison Entrecôte ab 200 gr.</i>		25
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 Taglierini mit Trüffel-Jus und Bohnen	
<i>ohne Entenleber</i>	54
Spare Ribs im Honigmantel 350gr	41
Kalbs-Rippchen im Ofen niedergegart mit Honig Marinade dazu Country Fries und Broccoli	
Scaloppina & Finferli	36
Schweinsschnitzel mit Pfifferlingen, Schupfnudeln und Rosenkohl	

FISCH

Tonno in Agro-Dolce	47
Thunfischsteak mit Sweet & Sour Marinade sowie Fenchel-Avocado Salat (Lauwarmes Gericht)	
Branzino alla Griglia	43
Grillierter Wolfsbarsch mit Buttermandeln, Risotto und Spinat	
Black Tiger Royal Crevetten Aglio & Olio 140 gr	1/2 Stk 49/61
Serviert auf Gemüse-Couscous	

Garstufe für Rindfilet

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

DESSERTS

Schokoladentörtchen Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	14
Sabinas Crème Brûlée	12
Torta Pere & Cioccolato Schoggi-Birnen Kuchen mit Dekoration	13
Sweet Mango-Tatare mit heisser Waldbeersauce und Crunch	15
Käseteller Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter	15
Italienisches Eis mit Schlagrahm Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen	4.5 +1.5

WOHER KOMME ICH

Rind	<i>CH/URY/ARG/USA</i>	Rind-Filet	<i>CH</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Thunfisch	<i>Ind Ozean</i>
Geflügel	<i>Schweiz / FR</i>	Crevetten	<i>Ind Ozean</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Wolfsbarsch	<i>Mittelmeer (MSC)</i>
Wild	<i>Österreich / Fr / Slow</i>	Toast-Brot	<i>DE</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Brot	<i>CH</i>



WILDE ZEITEN

Vorspeise

Hauptgang

Nüsslisalat

mit Croûton und French Dressing   *

- plus Ei
- plus geschwenkte Pfifferlinge
- plus knusprigem Speck

13 23
+ 1
+ 2
+ 1.5

Sabins Herbstslat *

Schlangenbohnen, Taggiasche-Oliven, Ziegenkäse, Kürbiswürfel, gebraten serviert auf Lollosalat und Citronette

17 27

Dry Aged Hirsch-Carpaccio

mit Olivenöl, Grana, Rettichsprossen und Fleur de Sel

21 31

Wild-Consommé mit Wildschwein Ravioli

15

Vegetarischer Herbst-Symphonie

Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Mafroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Eierschwämmli und Croûtons

24 34

Hausgemachte Wildschwein-Teigtaschen

mit Salbei-Butter

21 31

Rehrücken „Sternen“ (ab 2 Personen in 2 Gänge serviert) pP

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Mafroni, Rotweibirnen, Preiselbeeren und Himbeer-Sauce

58

Wildschwein-Entrecote mit Beerensauce

vom Grill mit Spätzli und Rotkraut

39

Reh-Schmorbraten mit Himbeer-Sauce

dazu Polenta Bramata und Rotkraut

41

Wildschwein-Kopfbäckchen

Geschmort in Weisswein, serviert mit Risotto & Rosenkohl

39