



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	
Caprese DOC Büffelmozzarella-Zopf mit Fleischtomaten, Extravergine & Fleur de Sel	16	26
Dry Aged Beef-Carpaccio mit Grana, Rucola, Olivenöl Extravergine, Fleur de Sel & BBQ Würze	21	31
Rinds-Tatar klassisch** Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce & Toast	22	32
Rinds-Tatar «Sabina» mit Burrata, paniertes Eigelb, Haus-Sauce & Toast	24	34
Lachs / Avocado Tatar mit Minzen, Pfeffer & Yuzu	24	34

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Popeye's Spinatsuppe   *	14	
Spinatcrème mit griechischem Joghurt		
Gazpacho Classico  	14	
Kalte & frische Gemüsesuppe		

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

WARME VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Capesante allo Zafferano im Speckmantel gebratene Jakobsmuscheln mit Safrancrème-Sauce	23	33
Risotto ai Frutti di Mare Meeresfrüchte-Risotto	23	33
Sabina's Linguine   * mit frischer Tomatensauce und Burrata	21	31
Gnocchetti Zucchetti & Guanciale  * Kartoffelgnocchi mit Zucchetti und Schweinebacken-Speck	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>T-Bone Steak ab 500 gr.</i>	23
<i>Côte de Bœuf ab 500 gr.</i>	23
<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), auf Taglierini serviert, mit Rotwein-Rosmarinjus und Blattspinat	
<i>ohne Entenleber</i>	55
Lamm-Carre Primavera	47
Gebraten serviert auf Parmesan-Risotto und glasierten Karotten	
Kräuter-Schweins Filet Medaillon	39
Im Speckmantel gebraten, dazu Honig-Jus, Ofenkartoffeln und Broccoletti	

FISCH

Zanderfilet Royal	47
saftig gebacken, dazu Cherrytomaten, Basilikumsauce und Basmatireis	
Hummer-Schwanz vom Grill 200 Gr	59
serviert auf Gemüse-Couscous	
Frittura mista in Pastella	37
Calamariringe, Tintenfischli & Gemüse im Teig gebacken	

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 Vanille-Glace und Schlagrahm		
Sabina's Bignè & Richis Grappa	14	
Windbeutel mit Vanillesauce gefüllt & Grappa besprüht, Puderzucker und Beerendekoration		
Christina's Sanfter Engel	11	
Orangensaft mit crèmigem Vanille-Eis, Minze und Schlagrahm		
Erdbeer-Fruchtsalat mit Schlagrahm	14	
+ Kugel Eis nach Wahl	16	
Käseteller		
Auswahl aus Weich- und Hartkäse mit Birnenbrot, Honig und Butter		15
Italienisches Eis	4.5	
mit Schlagrahm	+1.5	
Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Mango, Stracciatella		
Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen, Aprikose		

WOHER KOMME ICH

Rind	<i>CH/URY/ARG/USA</i>	Rind-Filet	<i>CH</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Zander	<i>CH / Island</i>
Geflügel	<i>Schweiz / FR</i>	Calamari	<i>Mittelmeer</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Hummer	<i>Mittelmeer (MSC)</i>
Eier	<i>Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung</i>	Toast-Brot	<i>DE</i>
		Brot	<i>CH</i>

STERNEN SAISONAL

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Spargelsalat Sternen Grüne & Weisse Spargeln-Spitzen, Grana gewürzt mit Yuzu und Röstzwiebeln, serviert im Radicchio-Blatt	16	26
Strozzapreti al Carciofo & Burrata  Spiralnudeln mit Artischocken und Burrata	21	31
Rondelle Asparagi  mit Spargeln gefüllte Teigtaschen, Salbeibutter, Limes & Parmesan	23	33
Spargel-Cordon bleu Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Spargeln und Schinken serviert mit Frühkartoffeln & Sauce Hollandaise		49
Calamari & Asparagi Calamari mit Spargelfüllung und geschmort serviert auf Parmesanrisotto		39

STERNEN KLASSIKER

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino   Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	19	27
Panko Schnitzel „Sternen“ mit Pommes frites und Gemüse		32
Cordon bleu „Sternen“ mit Pommes frites und Gemüse		34
Tagesempfehlung		