



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

Vorspeise    Hauptgang

---

Blattsalat 	10	
Gemischter Salat  Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten	12	
Caprese DOC Büffelmozzarella-Zopf mit Fleischtomaten, Olivenöl Extra Vergine & Fleur de Sel	16	26
Dry Aged Beef-Carpaccio mit Grana, Rucola, Olivenöl Extra Vergine, 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		

# WARME VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Capesante allo Zafferano</b> im Speckmantel gebratene Jakobsmuscheln mit Safrancreme-Sauce	23	33
<b>Risotto ai Frutti di Mare</b> Meeresfrüchte-Risotto	23	33
<b>Sabina's Linguine</b>   * mit frischer Tomatensauce und Burrata	21	31
<b>Gnocchetti Zucchetti &amp; Guanciale</b>  * 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>Côte de Bœuf ab 500 gr.</i>	23
<i>Hobriicken ab 200 gr.</i>	20

Beilage nach Wunsch (separat serviert):

<i>Pommes frites, Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Risotto, Salat, Nudeln</i>	6
---	---

# HAUPTGÄNGE

---

## FLEISCH

<b>Rinds-Filet Rossini</b>	59
Rindsfilet (180 gr.) mit Entenleber (40gr), auf Taglierini serviert, mit Rotwein-Rosmarinjus und Blattspinat	
<i>ohne Entenleber</i>	55
<b>Lamm-Carre Primavera</b>	43
Gebraten serviert auf Gemüse Couscous	
<b>Schweins «Secreto»</b>	36
«Geheimes Filet» mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	

## FISCH

<b>Calamares-Steak vom Grill</b>	33
serviert auf Grill-Gemüse und Bratkartoffeln	
<b>Hummer-Schwanz vom Grill 200 Gr</b>	59
serviert auf Gemüse-Couscous	
<b>Frittura mista impanata</b>	37
Calamariringe, Tintenfischli & Gemüse 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

---

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

# WOHER KOMME ICH

---

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

# STERNEN SAISONAL

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Tomaten-Frühlingszwiebeln Salat	13	23
Wurst-Käsesalat garniert	14	24
Randen-Carpaccio   *	15	25
Randen, Philadelphia, Fetakäse & Röstzwiebeln		
Charentais Melone & Rohschinken	15	25
Vitello Tonnato Classico	23	33
Serviert mit Kapern und Zwiebeln		
Lauwarmer Pulpo-Salat garniert	16	26
mit Cherry Tomaten, Taggiasche Oliven, Kartoffeln & Lollo Salat		
Girasoli con Ricotta 	23	33
mit Ricotta gefüllte Teigtaschen, Salbeibutter, Parmesan & Guanciale-Streifen		
Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino  	19	27
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili		
Panko Schnitzel „Sternen“		32
mit Pommes frites und Gemüse		
Cordon bleu „Sternen“		34
mit Pommes frites und Gemüse		

## VOM GRILL

XXL-Champignon (1 / 2)	15	25
gefüllt mit Tomaten, Blattsalat und Burrata		
Flank Steak mit Chimichurri Sauce *		39
Mais Pouletbrust mit Kräuterbutter *		33
Zwei Beilage nach Wahl*:		
Grill Gemüse		
Shiitake-Pilz grilliert		
Tomatensalat		
Crunchy Pelates		