



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  	12	
Bunter Blattsalat mit Mais, Randen, Karotten, Gurken und Tomaten		
Sabinas Wintersalat mit Himbeere-Dressing	17	27
Baby-Spinat, Birnen, Randen, Baumnüsse & Sbrinz AOP-Rollen		
Dry Aged Beef-Carpaccio	19	29
mit Grana, Rucola, Olivenöl Extravergine, Fleur de Sel & BBQ Würze		
Rinds-Tatar klassisch**	21	31
Schalotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce & Toast		
Rinds-Tatar «Mango»**	23	33
Pfeffer, Ei, Haus-Sauce, auf Mango Beet & Toast		

**mit Cognac + 4

SUPPEN

Sabinas Tomatensuppe-Cappuccino 	14
mit Kakaopulver	
Tortellini in Brodo	14
Bouillon mit Fleisch-Teigtaschen	

WARME VORSPEISE

	Vorspeise	Hauptgang
Capesante al Tartufo im Speckmantel gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffelcrèmesauce	23	33
Conchiglioni al Ragù Bianco Muschelnudeln mit Rindsgehacktem und geriebene Zitronenschale	19	29
Fusilli Inverno   * Spiralnudeln mit Spinatcreme, Dörrtomaten und Stracchino-Käse	22	32
Panzerotti & Scampi mit Garnelen und Rucola gefüllte Teigtaschen an Scampi Sauce	26	36
Risotto al Nero di Seppia Carnaroli-Risotto mit Calamari-Würfel und Tintenfischsauce	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), auf Taglierini serviert, mit Morchelnrahmsauce und Blattspinat	
<i>ohne Entenleber</i>	55
Guance di Maiale brasate	36
Im Wein geschmorte Schweinsbäckchen mit glasierten Karotten und Knusperrösti	
Sabinas Straccetti dolce	46
Kalbshuft-Streifen à la minute mit Sweet-Chili Sauce, dazu Pommes Duchesse und asiatisches Gemüse	

FISCH

Kabeljau Rojal im Zucchetti Mantel	47
saftig gebacken, dazu Viola Kartoffel-Chips	
Hummer-Schwanz 200 Gr	59
Aglio & Olio serviert auf Julienne-Gemüse und Crunchy Petals	
Sternen Egli Filet im Bierteig gebacken	39
serviert auf Risotto, Blattspinat & Sauce Tartare	

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 Vanille-Glace und Schlagrahm	14
Sabinas Panna Cotta al Lampone mit Himbeere-Sauce	13
Tiramisù DOC 2.0 Tiramisu-Bon Bon mit Kaffeesauce & Mascarpone crème	14
Ananas al Rum Ananas-Würfel mit Rum & Kugel Jamaika-Glace	16
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, Jamaika Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere, Zwetschgen	4.5 +1.5

WOHER KOMME ICH

Rind	CH/URY/ARG/USA	Rind-Filet	CH
Kalb	Schweiz	Kabeljau	Ind Ozean / Norwe
Geflügel	Schweiz / FR	Egli	Ind Ozean / CH
Schwein	Schweiz	Hummer	Mittelmeer (MSC)
Eier	Schweiz BIO KAG Freiland / Bodenhaltung	Toast-Brot	DE
		Brot	CH

STERNEN KLASSIKER

Vorspeise

Hauptgang

Chicorée-Salat mal anders

mit Champignon, Orangenfilet & Orangen-Essig-Konzentrat

16

26

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino



Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

19

29

Girasoli al Limone



Teigtaschen mit Zitronen-Ricotta gefüllt,
Butter und Parmesan

21

31

Linguine alla Puttanesca 2.0

Flache Spaghetti mit gelber Tomatensauce, Oliven und Chili

21

31

Panko Schnitzel „Sternen“

mit Pommes frites und Gemüse

32

Cordon bleu „Sternen“

mit Pommes frites und Gemüse

34