

Dessert



Lauwarme Mandel-Zwetschgen-Tarte
mit hausgemachtem Zimtglacé **14**

Dunkles Schoggimousse mit Zitrusfrüchten
und Pistachecrumble **12**

Affogato **8**

Hausgemachte Glacés und Sorbets
Vanille, Zimt, Sauerrahm
Schoggi, Blutorange, Quitte **5**

Käseteller mit Panforte und Feigensenf **15**

Süsswein „Muscat de Rivesaltes“
Domaine des Schistes, Roussillon FR **8.5/dl**

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben unsere
Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Essen



Herzlich willkommen in der Sternen-Beiz!

Von der Pasta bis zum Glacé servieren wir Euch
frische und hausgemachte Saisongerichte.

Wir verarbeiten naturnah angebaute Produkte – wann
immer möglich direkt von Betrieben aus der Region.
Unsere Speisekarte ist auf deren saisonales
Angebot abgestimmt und wechselt stetig.

Das Sternen-Team mit Manu, Oli, Béla, Philip und
Cara wünscht Euch einen gemütlichen Abend.

Vorspeise

Bunter Winterblattsalat mit gebackenen Rändern, Apfel und caramelisierten Baumnüssen	14
Confierte Schwarzwurzel mit Geissenfrischkäse, Blutorange, Senfsamen und Portulak	17
Tatar vom Walder Wagyu-Rind mit gebeiztem Eigelb und Zwiebeln, dazu hausgemachte Brioche und Salz-Butter	24/38

Brot: Hausgemacht
Panforte: CH, demeter (Scharrenberg, Oetwil a.S.)
Wagyu: CH (Bauernhof Uf Rüti, Wald)
Schwein: CH, bio (Ueli-Hof, Ebikon)
Kalb: CH, demeter (Hans+Wurst, Rheinau)

Hauptgang

Hausgemachte Tagliatelle an Pilzrahmsauce mit gebratenem Kürbis, Onsen-Ei und Haselnüssen	35
Gebratenes Blumenkohlsteak auf Kichererbsen-Hummus mit Kräuter-Wildreis, Joghurt und Granatapfel	33
Geschmorter Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrpflaumen, dazu Kartoffelgratin und Wintergemüse	41
Saltimbocca an Marsala-Jus auf Safranrisotto mit gebratenem Mini-Kohl	43

