

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.

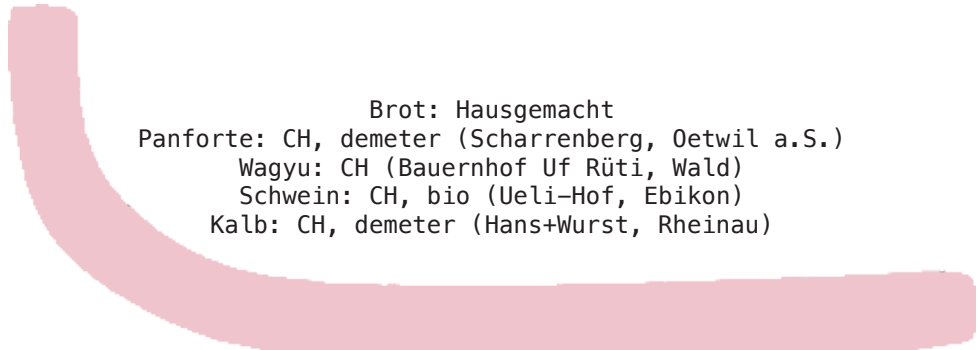
Vorspeise



Bunter Winterblattsalat 14
mit gebackenen Randen, Apfel und
caramelisierten Baumnüssen

Confierte Schwarzwurzel 17
mit Geissenfrischkäse, Blutorange,
Senfsamen und Portulak

Tatar vom Walder Wagyu-Rind 24/38
mit gebeiztem Eigelb und Zwiebeln,
dazu hausgemachte Brioche und Salz-Butter



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 35
an Pilzrahmsauce mit gebratenem Kürbis,
Onsen-Ei und Haselnüssen

Gebratenes Blumenkohlsteak 33
auf Kichererbsen-Hummus mit Kräuter-Wildreis,
Joghurt und Granatapfel

Geschmorter Schweinshalsbraten 41
gefüllt mit Dörripflaumen, dazu Kartoffelgratin
und Wintergemüse

Saltimbocca an Marsala-Jus 43
auf Safranrisotto mit gebratenem Mini-Kohl

