

Essen



Herzlich willkommen in der Sternen-Beiz!
Schön, dass Ihr da seid.

Vom Brot bis zum Glacé servieren wir Euch
frische, hausgemachte Saisongerichte.
Dabei verwenden wir naturnah angebaute
Produkte – wann immer möglich direkt von
regionalen Betrieben wie
dem Biohof Rinderbrunnen oder
der Biogärtnerei Vivazzo.

Unsere Speisekarte richtet sich nach dem, was
gerade geerntet wird – deshalb verändert
sie sich stetig.

Wir sind Mitglied bei *Slow Food* und unsere
Küche trägt das Label *Fait Maison*.

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

Vorspeise

Frühlings-Blattsalat mit Rhabarber, Radiesli **15**
und gebrannten Mandeln an Honig-Senf-Dressing

Bärlauch-Crèmesuppe mit Croutons, Kohlrabi **13**
und Bärlauchkapern

Grillierte Lauch-Herzen mit Sauerampfercrème, **17**
Haselnuss-Vinaigrette und Apfel

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir
frisch gebackenes, hausgemachtes Brot.*


Slow Food®
Cooks' Alliance



Hauptgang



Hausgemachte Tagliatelle an Morchelrahmsauce mit frischem Spinat und Frühlingszwiebeln 34

Spargel-Risotto mit gebratenem Fenchel und Safran-Orangensauce 36

Geschmorte Schweinskopfbägli mit Kräuterspätzli und glasierten Honig-Rüebli 40

Rosa gebratene Rinds-Tagliata mit Rotweinbutter, dazu Saisongemüse und knusprige Rillenkartoffeln mit Kräuterjoghurt 44

Schwein: Ueli-Hof, Ebikon, CH bio
Rind: Metzgerei Hotz, Uster, CH
Forelle: Fischzucht am Bachtel, CH
Panforte: Scharrenberg, Oetwil, CH bio

Dessert



Rhabarber-Crèmeschnitte mit Himbeerglasur	14
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Sauerrahmglacé	14
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille, Pistache, Sauerrahm Schoggi, Zitrone, Beeren	5
Käseteller mit Panforte und Feigensenf	15
Süsswein „Muscat de Rivesaltes“ Domaine des Schistes, Roussillon FR	8.5/dl
Portwein „Barco de Lua Tawny“ Pinalta / Secegas, Douro PT	8/5cl

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