

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



Bunter Blattsalat mit Gurken, Erdbeeren und Mandeln an Honig-Senf-Dressing 15

Wassermelonen-Gazpacho mit Chili, Minze und Limette 13

Bunte Tomaten mit Burrata, Nektarine und Rucola an Balsamico-Vinaigrette 17

als Hauptgang mit hausgemachter Focaccia 32

Zu unseren Vorspeisen servieren wir frisch gebackenes, hausgemachtes Brot.


Slow Food®
Cooks' Alliance



Hauptgang



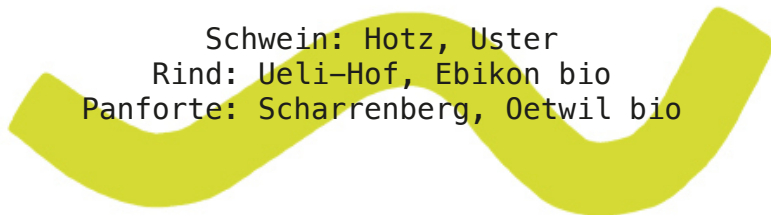
Hausgemachte Tagliolini 34
an Kräuter-Zitronen-Pesto mit Zucchetti,
Mascarpone und Pinienkerne

Geröstete Miso-Aubergine 36
mit Kartoffelgnocchi, Cherrytomaten
und Kräutersalat

Roastbeef-Carpaccio mit Sauce Tartare 42
und Rosmarinkartoffeln

Spare-Ribs vom Schwein an Barbecue-Jus 40
mit Kartoffel-Millefeuille und Grillgemüse

Schwein: Hotz, Uster
Rind: Ueli-Hof, Ebikon bio
Panforte: Scharrenberg, Oetwil bio



Dessert



Marinierte Erdbeeren mit Basilikumsorbet, Sauerrahm und Crumble	14
Vanille-Panna-Cotta mit Aprikosen, Himbeeren und Pistazien	12
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille, Mocca, Sauerrahm Schoggi, Basilikum, 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.

