

# Dessert



Dunkles Schoggimousse mit Mandarinen-Sorbet  
und Lebkuchen-Crumble 14

Tarte au Citron meringuée 14

Affogato 8

Hausgemachte Glacés und Sorbets 5  
Vanille, Lebkuchen, Pistache  
Schoggi, Mandarinen, Apfel

Käseteller mit Panforte und Feigensenf 15

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

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 – wir servieren Euch  
frische und hausgemachte Saisongerichte.

Wir verarbeiten naturnah angebaute Produkte – wenn  
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

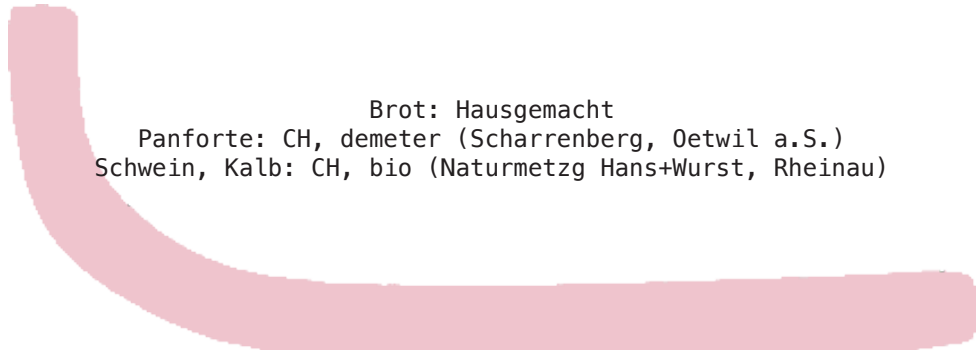


Nüsslisalat mit Preiselbeeren, Blumenkohl,  
Croutons und Speck an Honig-Senf-Dressing 17

Sellerie-Crèmesuppe mit Apfel, Baumnüssen  
und Nussbutter 12

Geräuchertes Randentatar mit Senfsamen,  
Haselnüssen und gebeiztem Eigelb,  
dazu Geissenfrischkäse und Brunnenkresse 18

Brot: Hausgemacht  
Panforte: CH, demeter (Scharrenberg, Oetwil a.S.)  
Schwein, Kalb: CH, bio (Naturmetzg Hans+Wurst, Rheinau)



# Hauptgang



Hausgemachte Tagliolini an Safransauce,  
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Pinienkernen 33

Vegetarische Capuns  
mit geschmortem Lauch, Quittenkompott  
und Weissweinsauce 36

Gefüllte und gerollte Kalbsbrust  
mit Kartoffelgratin und glasiertem Wintergemüse 42

Schweins-Kotelett an Pfefferrahmsauce  
mit Quarkspätzli, Rotkraut und gebratenem  
Rosenkohl 44

