

Dessert



Dunkles Schoggimousse mit Mandarinen-Sorbet und Lebkuchen-Crumble **14**

Tarte au Citron meringuée **14**

Affogato **8**

Hausgemachte Glacés und Sorbets
Vanille, Lebkuchen, Pistache
Schoggi, Mandarinen, Apfel **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 – 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**

Hauptgang



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

Vegetarische Capuns **36**
mit geschmortem Lauch, Quittenkompott
und Weissweinsauce

Gefüllte und gerollte Kalbsbrust **42**
mit Kartoffelgratin und glasiertem Wintergemüse

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

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

