

Dessert



Saftiger Schoggikuchen mit Quittensorbet und Sauerrahm	14
Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglacé und Crumble	12
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille, Zimt, Sauerrahm Schoggi, Traube, Quitte	5
Käseteller mit Panforte und Feigensenf	15
Süsswein „Muscat de Rivesaltes“ Domaine de Schistes, Languedoc-Rousillon	8.5/dl

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

Essen



Herzlichen willkommen in der Sternen-Beiz!

Von der Pasta bis zum Glacé – wir servieren 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

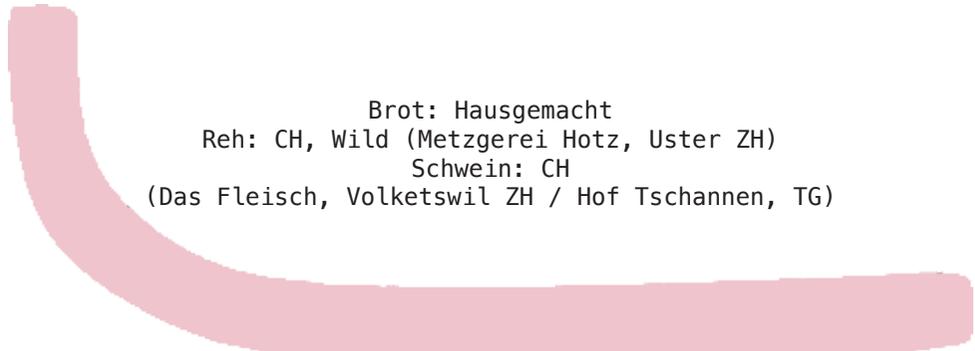


Blattsalat mit Trauben, Speck und Croutons
an Honig-Senf-Dressing **14**

Geröstete Tomatensuppe mit Basilikum-Öl,
Mascarpone und Mandeln **12**

Bunte Randenvariation mit Geissenfrischkäse,
eingelegten Senfsamen und Baumnüssen **16**

Brot: Hausgemacht
Reh: CH, Wild (Metzgerei Hotz, Uster ZH)
Schwein: CH
(Das Fleisch, Volketswil ZH / Hof Tschannen, TG)



Hauptgang



Hausgemachte Spinat-Tagliatelle
an Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen
und Haselnüssen **33**

Gebratener Spitzkabis auf Kürbisrisotto
mit Schwarzer-Knoblauch-Sauce **35**

Filet vom Duroc-Schwein im Speckmantel
an Senfsauce mit Kartoffelkroketten,
glasierten Rüeblü und Federkohl **45**

Rehschnitzel aus Schweizer Jagd
mit Mohnspätzli, Rotkraut, Marroni,
Weissweibirne und Preiselbeeren **43**

