

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, Béla, Philip, Cara und Dani
wünscht Euch einen gemütlichen Abend.

Vorspeise

Klein, fein, immer wieder anders – unsere Karte wechselt alle zwei Wochen.

Bunter Blattsalat mit Radiesli, Blumenkohl und Sonnenblumenkernen an Kräuterdressing **15**

Geröstete Tomatensuppe mit Croutons, Mascarpone und Basilikum **13**

Caramelisierter Fenchel an Orangendressing mit geräuchertem Frischkäse und Baumnüssen **17**

Zu unseren Vorspeisen servieren wir frisch gebackenes, hausgemachtes Brot.


Slow Food®
Cooks' Alliance



Hauptgang



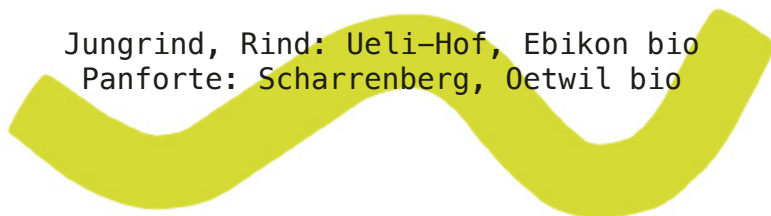
Pasta al Ragù 36
Hausgemachte Mafaldine mit geschmortem
Rindfleisch und Frühlingszwiebeln

Vegetarische Capuns an Nussbuttersauce mit 35
geschmorten Lauch und Buchweizen

Kartoffelrösti mit frischen Steinpilzen, 38
Onsen-Ei, Spinat und Kräutersauce

Entrecôte vom Bio-Jungrind 44
mit Café-de-Paris-Sauce,
dazu Kartoffel-Millefeuille und Saisongemüse

Jungrind, Rind: Ueli-Hof, Ebikon bio
Panforte: Scharrenberg, Oetwil bio



Dessert



Lauwarmes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Haselnussglacé und Aprikosen	14
Himbeer-Tiramisu	12
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille, Haselnuss, 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.

