

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 Spargel, Rhabarber und Mandeln an Honig-Senf-Dressing 15

Gurken-Kräuter-Gazpacho mit Limette und Sauerrahm 13

Geräuchertes Blumenkohl-Tatar mit Rapssamen und Estragon-Crème 17

Zu unseren Vorspeisen servieren wir frisch gebackenes, hausgemachtes Brot.


Slow Food®
Cooks' Alliance



Hauptgang

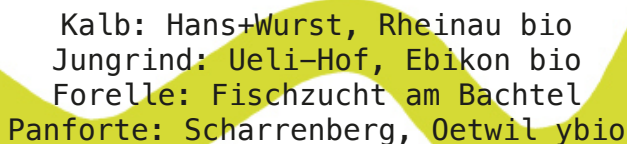


Hausgemachte Tagliolini 34
mit Spargel, Spinat, Frühlingszwiebeln
und Zuckererbsen

Gebratene Miso-Aubergine 36
mit Safranreis, confierten Cherrytomaten
und Kräuterjoghurt

Vitello trotato 40
Kalbfleisch an Rauchforellen-Sauce mit Kapern
und Oliven, dazu hausgemachte Focaccia

Rosa gebratene Tagliata vom Jungrind 44
mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Jus, dazu
Kartoffel-Millefeuille



Kalb: Hans+Wurst, Rheinau bio
Jungrind: Ueli-Hof, Ebikon bio
Forelle: Fischzucht am Bachtel
Panforte: Scharrenberg, Oetwil ybio

Dessert



Marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm und hausgemachtem Vanilleglacé	14
Dunkles Schokoladen-Cremeux mit Chriesi-Kompott und Haselnusscrumble	14
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.

