

Dessert



Lauwarmer Schokoladen-Schaum mit Vanilleglacé, Birnenkompott und Crumble	14
Pavlova mit Zitronensorbet, Näniker Kiwi und Sauerrahm	14
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille, Pistache, Sauerrahm Schoggi, Zitrone, 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!
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.

Das Sternen-Team
mit Manu, Oli, Béla, Philip und Cara
wünscht Euch einen gemütlichen Abend.

Vorspeise



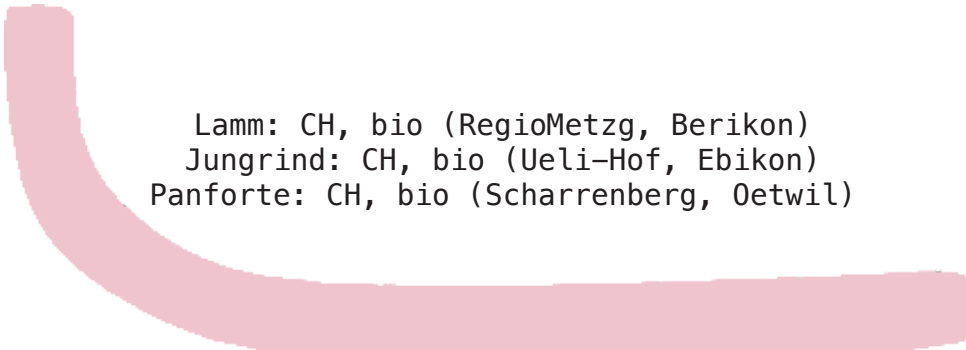
Bunter Blattsalat
mit gelben Randen, Radiesli und
caramelisierten Sonnenblumenkernen 15

Kräutercrèmesuppe mit knusprigem Frischkäse 13

Gerösteter Lauch
mit geräuchertem Frischkäse, Senfsamen,
Apfel-Vinaigrette und knusprigem Buchweizen 17

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir
frisch gebackenes, hausgemachtes Brot.*

Lamm: CH, bio (RegioMetzg, Berikon)
Jungrind: CH, bio (Ueli-Hof, Ebikon)
Panforte: CH, bio (Scharrenberg, Oetwil)



Hauptgang



Hausgemachte Spinat-Tagliolini
an Zitronen-Mascarpone-Sauce, mit gebratenem
Mönchsbart und Mandeln 33

Vegetarische Capuns mit Bärlauchsauce,
gebratenem Kohlrabi und eingelegten Zwiebeln 35

Geschmorte Lammhaxe in Rotwein-Sauce
auf Rosmarin-Kartoffelstock
mit glasierten Rüebli 42

Grillierte Paillard vom Jungrind
mit Café-de-Paris-Butter und Portulak,
dazu Kartoffel-Millefeuille und Flower Sprouts 44

