

Dessert



Lauwarmer Zwetschkompott mit Lebkuchenglacé und Mohn crumble	14
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanille-Rahm	12
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille, Zimt, Pistache Schoggi, Pfefferminz, Quitte	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

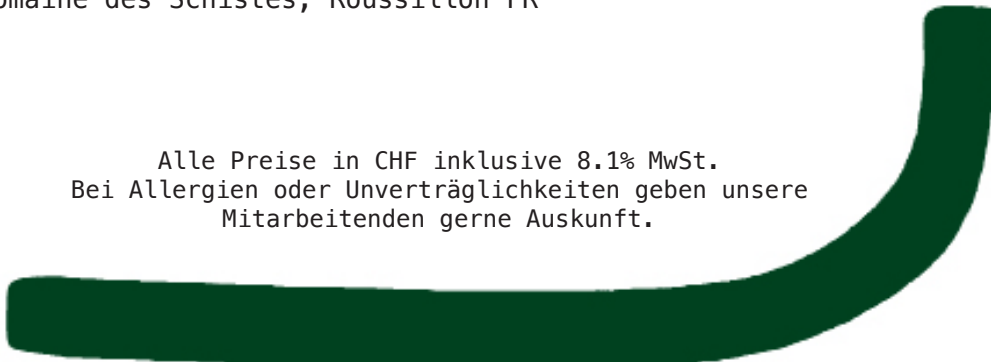


Herzlich willkommen in der Sternen-Beiz!

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

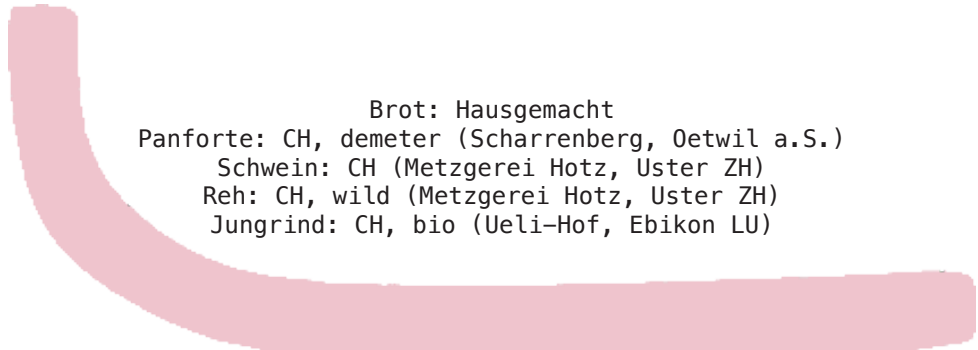


Nüsslisalat mit Kürbis, Orange und Croutons **15**
zusätzlich mit gebratenem Speck **17**

Randen-Crèmesuppe mit Meerrettich-Sauerrahm **12**
und Baumnüssen

Geräucherter Blumenkohl mit Estragoncrème, **16**
Sesam und Portulak

Brot: Hausgemacht
Panforte: CH, demeter (Scharrenberg, Oetwil a.S.)
Schwein: CH (Metzgerei Hotz, Uster ZH)
Reh: CH, wild (Metzgerei Hotz, Uster ZH)
Jungrind: CH, bio (Ueli-Hof, Ebikon LU)



Hauptgang



Hausgemachte Tagliatelle **36**
mit gebratenen Pilzen, Spinat, Onsen-Ei
und gerösteten Haselnüssen

Gebratener Spitzkabis **35**
mit hausgemachten Kartoffelgnocchi
und Salbeibutter auf Kürbispüree

Ossobucco vom Jungrind **41**
mit Gremolata, Rosmarin-Kartoffeln
und glasiertem Wintergemüse

Rehschnitzel an Wildrahmsauce **45**
mit Kräuterspätzli, Rotkraut, Marroni,
Weissweinapfel und Preiselbeeren

