



HERZLICH WILLKOMMEN im Restaurant Sternen Rotenstein

Rotenstein ist ein Ortsteil der Gemeinde Hinwil.

Der Name «Rotenstein» wird im Jahr 1610 erstmals erwähnt. Im Vergleich zu anderen Höfen und Weilern in der Gegend ist es eine jüngere Ansiedlung.

Es wird davon ausgegangen, dass der Name etwas mit einem Findling aus Sernifit (roter Ackerstein) zu tun hat. Ein solcher Findling liegt seit Jahren in der Weggabelung südlich des «Sternen».

Das Restaurant Sternen Rotenstein hat seinen Ursprung etwa 300 Meter südlich vom jetzigen Standort im Haus an der Rotensteinstrasse 4.

Der heutige «neue» Sternen wurde im Mai 1969 eröffnet.

Im gemütlichen Restaurant servieren wir Ihnen gutbürgerliche Küche sowie saisonale Gerichte mit Frischprodukten aus der Region und der Schweiz.

Schön, sind Sie unsere Gäste. Wir wünschen «Än Guetä»

Sybille & Team



Allergenkennzeichnung

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch- & Fischdeklaration

Wenn nicht anders gekennzeichnet, stammt das Fleisch aus der Region und der Schweiz.

Brotdeklaration

Unser Brot ist aus der Schweiz mit Mehl aus der Schweiz und/oder der EU.

Wir arbeiten zusammen mit

Fleisch	Metzgerei Eichenberger, Wetzikon Neuegg Beef Grimm, Hinwil
Milchprodukte	Molkerei Rüegg, Hinwil
Gemüse	Prodega Hinwil, Direkteinkäufe
Ravioli	Jolys Pasta, Dürnten
Eier	Felix Honegger, Girenbad
Backwaren	Romer's Hausbäckerei, Benken
Mineral & Bier	Schatt.Kuhnen.Loosli Getränke AG, Wolfhausen
Wein	Zweifel Weine, Mathier Weine, Schwarzenbach Weinbau
Brände	Spezialitätenbrennerei Paul Wiget- Bircher, Steinen
Blumen	Gärtnerei Muggli, Hinwil

ZUM START

Vom Feld & Wald

Grüner Salat	CHF 8.50
Nüsslisalat <i>mit Speck & Ei</i>	CHF 14.50
Sternensalat <i>Bunt gemischter Blattsalat mit Granatapfelkerne, Rüebli, Sellerie, Baumnüsse «Au guet zum teile»</i>	CHF 13.50
Pilztoast <i>Gemischte Pilze mit Rahmsauce</i>	CHF 14.50

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe <i>«Äs hät solangs hät»</i>	CHF 8.50
Rindsbouillon mit Flädli <i>und einem Schuss Sherry</i>	CHF 9.50
Appenzeller Käsesuppe <i>mit Croûtons</i>	CHF 11.50

Von der Weide

Markbein <i>mit Salzflöcken</i>	CHF 15.50
Rindstatar <i>mit Gùx, Toast und gesalzener Butter</i>	CHF 21.50 / 31.50
Sternen Plättli <i>Trockenfleisch, Schinken, verschiedene Käse «Au guet zum teile»</i>	CHF 24.50

ZUM HAUPTGANG

Sternen Klassiker

Schweinsschnitzel paniert <i>Feine Schnitzeli vom Nierstück mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl</i>	CHF 27.50
Wallisersteak <i>Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl</i>	CHF 30.50
Kalbsleberli <i>mit Butter, frischen Kräutern und Rösti</i>	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» <i>mit Pilzrahmsauce und Rösti</i>	CHF 41.50

STERNEN ROTENSTEIN

Pouletbrüstli CHF 27.50
mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

Sternenbratwurst CHF 24.50
mit Zwiebelsauce und Rösti

Zanderknusperli CHF 31.50
im Bierteig mit Tartare Sauce und Beilage nach Wahl

Beilagen

Pommes Frites, Süsskartoffel Frites, Rösti Krokette n, Nüdeli, Spätzli,
Gemüse oder Salat

Sternen Saisonal «äs hät solangs hät»

Rindsvoessen CHF 28.50
mit Kartoffelstock und Rüebl i

Stroganoff
mit Poulet CHF 27.50
mit Rind CHF 37.50
mit hausgemachten Spätzli

Capuns CHF 30.50
*in Bouillonsauce mit Käse und Zwiebelschwitze überbacken
direkt von Sursilvans*

Ravioli al brasato CHF 28.00
*an leichter Tomatensauce
von Jolys Pasta Dürnten*

Vegetarische Gerichte

Sternen Rösti <i>mit Tomaten Käse und Röstzwiebeln überbacken</i>	CHF 23.50
Capuns vegetarisch <i>in Bouillonsauce mit Käse und Zwiebelschwitze überbacken direkt von Sursilvans</i>	CHF 30.50
Ravioli Bergkäse Feigen <i>an Salbeibutter</i>	CHF 28.00
Hausgemachte Käsespätzli <i>mit Röstzwiebeln</i>	CHF 24.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner Salat	CHF 5.50
Flädli-suppe	CHF 5.50
Pärli Wienerli <i>mit Pommes Frites</i>	CHF 13.50
Chicken Nuggets <i>mit Pommes Frites</i>	CHF 15.50
Paniertes Schnitzeli <i>mit Pommes Frites</i>	CHF 15.50
Nüdli <i>mit Tomatensauce</i>	CHF 12.50

ZUM ABSCHLUSS

Süsse saisonale Verführungen

Hausgemachter Schokoladen Brownie <i>mit Vanilleglace</i>	CHF 14.50
Frittierte Apfelküchlein <i>mit Zimt-Zucker und Vanillesauce</i>	CHF 13.50
Ovomaltine Mousse <i>mit Rahm</i>	CHF 10.50
Vermicelles <i>mit Kirsch angemacht, Meringue und Rahm</i>	CHF 9.50 / 11.50
Coupe Nesselrode <i>mit Kirsch angemacht, Meringue, Vanilleglacé und Rahm</i>	CHF 12.50 / 14.50
Affogato <i>Kugel Vanilleglacé mit Espresso darüber</i>	CHF 7.50

Glacé & Coupes

Gerne reichen wir Ihnen unsere Glacé Karte