



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 Rüeegg, 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
Spinat Salat <i>mit Speck & Ei</i>	CHF 13.50
Sternensalat <i>Bunt gemischter Blattsalat mit Rüebli, Randen, Cranberries & Baumnüssen</i> <i>«Au guet zum teile»</i>	CHF 14.50
Spargelsalat <i>grüner Spargel mit Erdbeeren, Sbrinz Hobel und Nussvinaigrette</i>	CHF 16.50
Pilztoast <i>Gemischte Pilze mit Rahmsauce</i>	CHF 14.50

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe <i>«Äs hät solangs hät»</i>	CHF 8.50
Rindsbouillon <i>mit Flädli und einem Schuss Sherry</i>	CHF 9.50
<i>mit Ei</i>	CHF 8.50
Spargelcrème Suppe <i>mit Rahmhaube</i>	CHF 10.50

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

Pouletbrüstli Suprême CHF 29.50
mit Kräuterbutter, Gemüsegarnitur 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, Nüdeli, Spätzli,
 Gemüse oder Salat

Sternen Saisonal «äs hät solangs hät»

Portion weisse Spargeln CHF 28.50
mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise
 + Portion Rohschinken + CHF 7.50

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

Rindssaftplätzli CHF 37.50
mit Bärlauchrisotto und Jus

Kalbskotelett (220 gr.) CHF 56.50
*mit Cafè de Paris Butter, Gemüsebouquet
 und Beilage nach Wahl*

Vegetarische Gerichte

Sternen Rösti <i>mit Tomate, Käse und Röstzwiebeln überbacken</i>	CHF 23.50
Bärlauch Tagliatelle <i>mit Sbrinzhobel und Mandelcrunch</i>	CHF 22.50
Spargel Ravioli <i>an Nussbutter von Jolys Pasta</i>	CHF 28.00
Hausgemachte Spätzlipfanne <i>mit Gemüse, Rahm und Käse überbacken</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
Nüdeli <i>mit Tomatensauce</i>	CHF 12.50

ZUM ABSCHLUSS

Süsse saisonale Verführungen

Hausgemachter Schokoladen Brownie <i>mit Vanilleglace</i>	CHF 14.50
Rhabarber Crumble <i>mit hausgemachtem Sauerrahm Glacé</i>	CHF 14.50
Ovomaltine Mousse <i>mit Rahm</i>	CHF 10.50
Coupe Romanoff «äs hät solangs hät» <i>Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Rahm</i>	CHF 14.50
Affogato <i>Kugel Vanilleglacé mit Espresso darüber</i>	CHF 7.50
Beschwipste Birne <i>Kugel Birnensorbet mit feinstem Williamslikör</i>	CHF 9.50

Glacé & Coupes

Gerne reichen wir Ihnen unsere Glacé Karte