

# SPEISEKARTE

## HERBST 2025

### **Servicezeiten**

|                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| <i>Montag</i>                   | <i>18.00 bis 21.00 Uhr</i> |
| <i>Donnerstag &amp; Freitag</i> | <i>18.00 bis 21.00 Uhr</i> |
| <i>Samstag</i>                  | <i>11.30 bis 21.00 Uhr</i> |
| <i>durchgehend</i>              |                            |
| <i>Sonntag</i>                  | <i>11.30 bis 20.00 Uhr</i> |
| <i>durchgehend</i>              |                            |



## **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<br>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,<br>Wolfhausen               |
| Wein           | Zweifel Weine, Mathier Weine,<br>Schwarzenbach Weinbau        |
| Brände         | Spezialitätenbrennerei Paul Wiget-<br>Bircher, Steinen        |
| Blumen         | Gärtnerei Muggli, Hinwil                                      |

## ZUM START

### Vom Feld & Wald

**Grüner Salat** CHF 8.50

**Sternensalat «Herbst»** CHF 14.50

*Bunt gemischter Blattsalat mit Trauben, Feigen und  
karamellisierten Baumnüssen an Apfelvinaigrette  
«Au guet zum teile»*

**Nüsslisalat**

*mit Eierschwämmli und Speck* CHF 17.50

*nur mit Speck* CHF 14.50

**Pilztoast** CHF 14.50

*Gemischte Pilze mit Rahmsauce*

### Aus dem Suppentopf

**Tagessuppe** CHF 8.50

*«Äs hät solangs hät»*

**Rindsbouillon**

*mit Flädli und einem Schuss Sherry* CHF 9.50

*mit Ei* CHF 8.50

**Kürbiscrèmesuppe** CHF 10.50

*mit Rahmhübli und gerösteten Kürbiskernen*



## Von der Weide

|                                                                                                      |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Markbein</b><br><i>mit Salzflocken</i>                                                            | CHF 15.50         |
| <b>Reh Terrine</b><br><i>mit Preiselbeeren und Salatbouquet</i>                                      | CHF 22.50         |
| <b>Rindstatar</b><br><i>mit Gùx, Toast und gesalzener Butter</i>                                     | CHF 23.50 / 31.50 |
| <b>Sternen Plättli</b><br><i>Trockenfleisch, Schinken, verschiedene Käse<br/>«Au guet zum teile»</i> | CHF 24.50         |

## ZUM HAUPTGANG

### Sternen Klassiker

|                                                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Schweinsschnitzel paniert</b><br><i>Feine Schnitzeli vom Nierstück<br/>mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl</i>   | CHF 27.50 |
| <b>Wallisersteak</b><br><i>Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken<br/>mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl</i> | CHF 30.50 |
| <b>Kalbsleberli</b><br><i>mit Apfel – Zwiebel – Jus und Rösti</i>                                                         | CHF 38.00 |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b><br><i>mit Pilzrahmsauce und Rösti</i>                                            | CHF 41.50 |



**Pouletbrüstli Suprême** CHF 29.50  
*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, Nüdeli, Gemüse oder Salat

### **Sternen Saisonal «äs hät solangs hät»**

**Rehschnitzeli Mirza** CHF 42.50  
*mit Apfel – Calvados – Sauce*

**Rehgeschnetzeltes** CHF 44.50  
*mit Eierschwämmli – Rahmsauce*

**Rehpfeffer «Sternen Art»** CHF 36.50

*Alle Wildgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut, Wirsinggemüse, Marroni und Preiselbeer – Apfel serviert.*

*Das Wildfleisch ist vom Zürcher Oberland, aus Österreich oder der EU.*

**Hausgemachte Hacktätschli** CHF 32.50  
*mit Cognac Rahmsauce, Nüdeli und Rüebl*

**Metzgerkotelett mit Schwarte** (ca. 370g) CHF 35.50  
*«brucht äs Momentli Ziit»  
mit Beilage nach Wahl*



## Vegetarische Gerichte

|                                                                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Sternen Rösti</b><br><i>mit Tomate, Käse und Röstzwiebeln überbacken</i>                                 | CHF 23.50  |
| <b>Vegetarischer Wildteller</b><br><i>Spätzli, Rotkraut, Wirsinggemüse, Marroni und Preiselbeer – Apfel</i> | CHF 24.50  |
| <i>mit Pilzragout</i>                                                                                       | + CHF 6.00 |
| <b>Kürbisravioli</b><br><i>mit Nussbutter und karamellisierten Baumnüssen von Jolys Pasta</i>               | CHF 28.00  |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Kleiner Salat</b>                                    | CHF 5.50  |
| <b>Flädliuppe</b>                                       | CHF 5.50  |
| <b>Päärli Wienerli</b><br><i>mit Pommes Frites</i>      | CHF 13.50 |
| <b>Chicken Nuggets</b><br><i>mit Pommes Frites</i>      | CHF 15.50 |
| <b>Paniertes Schnitzeli</b><br><i>mit Pommes Frites</i> | CHF 15.50 |
| <b>Nüdeli</b><br><i>mit Tomatensauce</i>                | CHF 12.50 |

## ZUM ABSCHLUSS

### Süsse saisonale Verführungen

**Hausgemachter Schokoladen Brownie** CHF 14.50  
*mit Vanilleglace*

**Vermicelles** CHF 9.50 / 11.50  
*mit Kirsch angemacht, Meringue und Schlagrahm*

**Coupe Nesselrode** CHF 12.50 / 14.50  
*mit Kirsch angemacht, Meringue, Vanilleglacé und Rahm*

**Ämmitaler Merängge** CHF 10.50 / 13.50  
*mit Crème double*

**Apfelstrudel** CHF 12.50  
*mit Vanillesauce oder Vanilleglacé*

**Affogato** CHF 7.50  
*Kugel Vanilleglacé mit Espresso übergossen*

**Beschwipste Birne** CHF 9.50  
*Kugel Birnensorbet mit feinstem Williamslikör*

### Glacé & Coupes

Gerne reichen wir Ihnen unsere Glacé Karte