



Erstmals wird der Sternen im Jahre 1860 in den Geschichtsbüchern erwähnt.

Anfangs ein kleiner Bauernhof, wo mit Liebe auch feines Essen serviert wurde, entwickelte sich, im Dorfkern von Spreitenbach, ein Treffpunkt für alle Einwohner der überschaubaren Gemeinde. 1998 wurde das Alte Bauernhaus abgerissen um Platz für ein Neues Modernes Restaurant gemacht.

Nach dem Umbau im Jahr 2008 wurde aus dem alten Sternen ein modernes Restaurant erbaut, dass mit kulinarisch, traditionellen Spezialitäten immer weiter wuchs.

Der Sternenplatz blieb das Herz der Gemeinde, wo man sich austauschen und Neues in Erfahrung bringen kann.

Die Küche zeichnete sich mit den regionalen Produkten und einfachem Essen aus und lernte immer neues dazu.

---

## *Vorspeisen*

### *Starters/ entrées*

---

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Tagessuppe</i>                                                           | <i>9.00</i>  |
| <i>Soup of the day/ soup de jour</i>                                        |              |
| <i>Rindsbouillon mit Flädli</i>                                             | <i>10.00</i> |
| <i>Beef bouillon with pancake stripes/ Bouillon de bœuf avec des flädle</i> |              |
| <i>Tomaten Crème Suppe</i>                                                  | <i>10.00</i> |
| <i>Tomato cream soup/ Soup de tomate</i>                                    |              |
| <i>Grüner Blattsalat</i>                                                    | <i>11.00</i> |
| <i>Green salad/ salade verte</i>                                            |              |
| <i>Gemischter Salat</i>                                                     | <i>12.00</i> |
| <i>Mixed salad/ salade mêlée</i>                                            |              |
| <i>Nüsslisalat mit Ei</i>                                                   | <i>13.00</i> |
| <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon/</i>                                   |              |
| <i>salade de mâché à l`ouef et du lard</i>                                  |              |
| <i>mit Speckstreifen</i>                                                    | <i>+1.50</i> |

---

---

***Caprese Salat mit Burrata***

*16.00/ 21.00*

*Caprese salad with Burrata/ Salade caprese avec Burrata*

***Rinds Carpaccio***

*19.00/ 29.00*

*Beef carpaccio/ Carpaccio de bœuf*

***Rinds Tatar***

*22.00/ 32.00*

*Beef tatar/ Tatar de bœuf*

***Lachs Tatar***

*19.00/ 28.00*

*Mit Limetten, Crème fraîche*

*Salmon Tatar/ Tatar de saumon*

---

## ***Fleischgerichte***

### ***Meat/ viande***

---

*150gr / 220gr*

***Rindsfilet mit Gemüse***

*48.00/ 64.00*

*Filet of beef with vegetables*

*Filet de bouef avec du légumes*

*150gr / 220gr*

***Rinds Entreôte mit Gemüse***

*39.00/ 49.00*

*Beef sirloin with vegetables*

*Entreôte de bouef avec du légumes*

*150gr / 220 gr*

***Pferdefilet mit Gemüse***

*38.00/ 48.00*

*Filet of horse with vegetables*

*Filet de chaeval avec du légumes*

*150gr / 220gr*

***Schweinesteak mit Gemüse***

*28.00/ 35.00*

*Pork steak with vegetables*

*Steak de porc avec du légumes*

***Pouletbrust mit Gemüse***

*29.00*

*Chickenbreast with vegetables*

*Poitrine de poulet avec du légumes*

---

---

### **Die vier Garstufen für Fleisch**

***Stark blutig/ rare /bleu/ al sangue***

*Das Fleisch wird nur stark angebraten und ist damit noch roh.*

*Der Fleischsaft ist dunkelrot.*

***Blutig/ medium rare/ saignant/ media***

*Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten.*

*Der Fleischsaft ist rötlich.*

***Rosa/ Medium / à point/***

*Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gebraten und ist gleichmässig rosa gefärbt.*

***Gut durch/ well done/ bien cuit/ ben cotta***

*Das Fleisch wird bei kleinem Feuer gebraten, ist noch ganz leicht rosa und der Fleischsaft ist klar*

---

## ***Klassiker***

---

***« Sternen Burger » mit Spiegelei und Speck im Sesam Brot      25.00/ 33.00***  
***Rinderhack patty mit Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat***  
***und Hausgemachter Cocktail Sauce***  
*« Sternen Burger » with fried egg and bacon in sesame bread*  
*Beef patty with onion, tomato, pickle and salad*  
*And homemade cocktail sauce*  
*« Sternen Burger » avec un ouef plat et du lard dans un pains de sésame*  
*Steak haché au bouf avec des onions, Tomate, salade, cornichons*  
*Et la sauce cocktail faite à la maison*

***Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art      36.00/ 42.00***  
*Sliced veal Zurich style*  
*Emincé de veaux à la zurichoise*

***Original Wienerschnitzel mit Gemüse      39.00***  
*Original viennese schnitzel with vegetables*  
*Escalope de veaux viennoise avec du légumes*

***Kalbs Cordon bleu mit Gemüse      42.00***  
*Veal cordon bleu with vegetables*  
*Cordon bleu de veuax avec du légumes*

***Schweine Cordon bleu mit Gemüse      32.00***  
*Porc cordon bleu with vegetables*  
*Cordon bleu de porc avec du légumes*

---

---

***Rindsfilet Gulasch Stroganoff*** *39.00/ 48.00*  
*Beef stroganoff*  
*Bouef stroganoff*

***« Riz Casimir »*** *29.00/ 35.00*  
*Pouletgeschnetzeltes an Curry Sauce mit Früchten und Reis*  
*Chicken slices on a creamy curry sauce with fruits and rice*  
*Emincé de poulet à la Sauce curry avec des fruits et du ris*  
***Mit Kalb*** *36.00/ 42.00*  
*With veal/ avec due bouef*

---

## *Fisch und Krustentiere*

### *Fish & shellfish/ Poisson & crustacés*

---

*Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat* 39.00

*Pan- fried salmon filet with spinach*

*Filet de saumon aux feuilles d`épinards*

*Eglifilet im Bierteig mit Blattspinat* 21.00/ 31.00

*Beer- battered perch filets with spinach*

*Filet de perche à la pâte aux feuilles d`épinards*

*Sautierte Tigercrevetten und gebratene Jakobsmuscheln* 27.00/ 39.00

*Auf sämigem Safran Risotto mit Oliven,*

*getrockneten Tomaten und Rucola*

*Sauted tiger prawns and scallops, with saffron risotto,*

*olives, dried tomatoes and rocket salad*

*Crevettes sautées et des coquilles Saint Jaques*

*Sur un risotto au safran, Olives, tomates séchées*

*Et des feuilles de roquette*

---

# *Beilagen*

## *Sides/ plats d`accompagnement*

---

*Bei Fisch-, Krustentiere- und Fleischgerichte ist eine dieser Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen*

*You can choose one of the below listed sides to your fisch, seafood or Meat dishes.*

*Tous ces plats de poissons, crustacées ou viande comprennent l`un de ces plats d`accompagnement de votre choix*

### ***Trockenreis***

*Plain rice/ riz*

### ***Salzkartoffeln***

*Boiled potatoes/ pommes de terre bouillies*

### ***Hausgemachte Spätzli***

*Homemade spätzli/ spätzli fait à la maison*

### ***Risotto***

### ***Bratkartoffeln***

*Roasted potatoes/ pommes de terre sautées*

### ***Rösti***

### ***Pommes Frites***

*French fries/ Frites*

### ***Butternudeln***

*Pasta/ Nouilles*

*Alle Gerichte können auch als Fitnesssteller bestellt werden*

*All dishes can be ordered with a salad*

*Tous les Plats peut être commander avec la salade*

*Saucen : Béarnaise, BBQ, Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter*

*Sauces: Béarnaise, BBQ, Pepper sauce, garlic butter*

*Sauces : Béarnaise, BBQ, Sauce au poivre ou beurre aux fin herbes*

---

# *Vegetarisch*

## *Vegetarian/ végétarien*

---

*Vegetarischer Burger* 23.00

*Gemüseteller* 25.00

*Frisches Gemüse mit Kartoffeln und saisonale Ravioli*

*Vegetable plate with potatoes and seasonal Ravioli*

*Assiette de légumes avec des patates et des Ravioli saisonale*

*Mediterranes Safran Risotto mit Oliven,* 19.00/ 26.00

*getrockneten Tomaten und Rucola*

*mediterranean saffron risotto with olives,*

*dried tomatoes and rocket salad*

*risotto méditerranéen au safran avec des olives, tomate séchées*

*et des feuilles de roquette*

*Gemüse Curry mit Reis und Kokos Banane* 24.00/ 29.00

*Vegetable curry served with rice*

*And a banana rolled in coconut*

*Curry de légumes avec du ris*

*Et la banane panné à la noix de cocos*

*Gefüllte Crêpes mit Gemüse an einer Tomatensauce* 23.00

*mit Käse überbacken*

*Crêpes filled with vegetables and tomatosauce*

*Over backed with cheese*

*Crêpes farci avec des légumes et gratiné au fromage*

---

# *Spaghetti*

---

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <i>Spaghetti Carbonara</i> | <i>17.00/ 22.00</i> |
|----------------------------|---------------------|

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <i>Spaghetti Pomodoro</i> | <i>17.00/ 22.00</i> |
|---------------------------|---------------------|

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| <i>Spaghetti aglio e olio</i> | <i>17.00/ 22.00</i> |
|-------------------------------|---------------------|

|                                                               |                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|
| <i>Spaghetti mit Crevetten,<br/>Peperoncini und Knoblauch</i> | <i>22.00/ 25.00</i> |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|

---

## ***Klassische Salate***

### ***Classic salades/ Salade froide***

---

***Salatteller mit Freiland Eier*** **19.00**

*Salad with free- range egg*

*Assiette de salade à l`ouef*

***Wurst Salat einfach*** **16.00**

*Sausage salad no garnish*

*Salade de saucisse simple*

***Wurst Salat garniert mit frischen Salaten*** **22.00**

*Sausage salad with fresh salades*

*Salade de saucisse garnis avec des salades frais*

***Wurst Käse Salat einfach*** **16.00**

*Sausage and heese salade no garnish*

*Salade de saucisse avec du fromage simple*

***Wurst Käse Salat garniert mit frischen Salaten*** **22.00**

*Sausage and cheese salade with fresh salades*

*Salade de saucisse avec du fromage garnis avec des salades frais*

---

---

*Thon Salat einfach* *16.00*  
*Tuna salade no garnish*  
*Salade de thon simple*

*Thon Salat garniert* *19.00*  
*Tuna salade garnished*  
*Salade de thon garnis avec des salade frais*

*Cäsar Salat* *26.00/18.00*  
*Lattich Salat mit Parmesan Späne, croûtons, Speck und Pouletstreifen*  
*Ceasar salad*  
*Leaf of lettuce with parmesan, croutons, bacon and chicken stripes*  
*Salade de César*  
*Feuille de laitue avec du parmesan, croûtons, lard et émincé de Poulet*

---

## ***Jausenbrett***

---

***Das legendäre Sternen Jausen Brett*** ***23.00***

***Eine vielseitige Auswahl an Trockenfleisch- Spezialitäten und Käse  
Dazu servieren wir: Essiggurken, Cherry Tomaten, Silberzwiebeln  
Brot und Butter***

*A selection of air- dried meats and cheese.*

*Served with pickles, cherry tomatoes, onion*

*Bread and butter*

*Un choix polyvalent de viande sèche et du fromage*

*Servi avec des cornichons, tomates cerises et des petits oignons*

*Pains et du beurre*

## ***Sandwiches***

---

***Mit frischen Baguette- Brot, Salat, Tomaten und Essig Gurken***

*With fresh baguette, lettuce, tomatoes and pickles*

*Avec du pain baguette, laitue, tomate et des cornichons*

***Salami*** ***8.00***

***Bauernschinken*** ***8.00***

*Farmer ham*

*Jambon paysanne*

***Bündnerfleisch*** ***12.00***

*Air. Dried grison meat*

*Viande séchée de grison*

---