



# STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Willkommen im Restaurant Stürmeierhuus, einem Betrieb, der Menschen mit einer gesundheitlich bedingten Leistungseinschränkung die Chance bietet, sich erfolgreich in die Arbeitswelt zu integrieren.

Bei uns steht nicht nur kulinarischer Genuss im Vordergrund, sondern auch die Förderung und Unterstützung unserer Mitarbeitenden auf ihrem individuellen Weg.

Wir sind stolz darauf, ein Arbeitsintegrationsbetrieb zu sein, der Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Hintergründen die Möglichkeit gibt, Teil unseres engagierten Teams zu sein. Bei uns wird jede Person in ihrer Einzigartigkeit wahrgenommen und erhält eine massgeschneiderte Begleitung, um ihre Talente weiterzuentwickeln und ihr Potenzial zu entfalten.

Durch Ihren Besuch in unserem Restaurant tragen Sie aktiv zur Arbeitsintegration bei und unterstützen unsere Mitarbeitenden auf ihrem Weg zu mehr Selbstständigkeit und Erfolg. Gleichzeitig geniessen Sie bei uns exzellente Speisen und einen herzlichen Service, denn Qualität und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Erleben Sie in unserem Restaurant, wie Arbeitsintegration und Genuss harmonisch miteinander verschmelzen.

Die Geschichte vom Stürmeierhuus geht bis 1464 zurück, wo es einst ein Bauernhaus mit Stallung war. Als es 1985 erstmals als Restaurant eröffnete, wurde der Tradition mit einer aufwändigen Renovation Rechnung getragen und das Gebäude nach den Originalplänen von 1532 rekonstruiert. Der Name Stürmeierhuus kommt vom Besitzer von 1845, dem Stürmeier Bräm (Steuersekretär), der das Haus aber auch wieder weiterverkaufte

Mehr über uns erfahren Sie hier:



[stürmeierhuus.ch](https://stürmeierhuus.ch)



[Instagram](https://www.instagram.com/STUERMEIERHUUS)



[arbeitskette.ch](https://arbeitskette.ch)

## Vorspeisen

Hausgeräucherter Saibling aus Römerswil Spargelsalat   Amselspitz Frischkäse   Kräuter   Zitrone	16.50
Carpaccio vom Rinds Tafelspitz Wurzelgemüse   Kerbel-Vinaigrette   Brunnenkresse	15.50
Erbsen-Minz-Cappuccino Wollschweinschinken   Blätterteiggebäck	13.00



## «Stürmi» Klassiker

Saisonaler Blattsalat Hausdressing		9.50
“Stürmi” Salatschüssel pro Person ab 2 Personen		12.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. ausgeschrieben.  
Unser Fleisch, Fisch sowie Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung

## Hauptgänge

Kalbs Hacktätschli mit Estragon Kartoffelstock   Morchelsauce   saisonales Gemüse	37.00
Rosa gegartes Pastorenstück vom Angus Rind BBQ-Jus   Zitronen-Thymian   Quetschkartoffeln   saisonales Gemüse	42.00
Gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet Rollgerste   Karotten   Schnittlauch   Limetten	44.00
Mangold Wickel mit Schweizer Bio Linsen- Steinpilzfüllung Liebstöckel-Tomaten- Miso Sud   Veganer Sauerrahm	32.00
Hausgemachte Ravioli mit Zitronen- Frischkäse- Füllung Puntarelle   Oberländer Perle   Datteltomate   Kapern	23.00/33.00



## Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli Kalbsjus   Apfel   Röstzwiebeln   Rösti	36.00
Cordon Bleu vom Schwein Landrauchschinken   Bachtel Stei Käse Pommes Frites   saisonales Gemüse	36.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce   Rösti   saisonales Gemüse	43.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. ausgeschrieben.  
Unser Fleisch, Fisch sowie Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.  
Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung

## Fondue Chinoise à discrétion (von Hand geschnitten) ab 2 Personen

Rind-  Kalb-  Schweinefleisch	pro Person	49.50
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	59.50
Sherry zur Bouillon	pro Person	2.50
	pro Kind unter 12 Jahren	25.00

Unsere Hauspezialität servieren wir  
mit 8 hausgemachten Saucen:

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter  
Cocktail | Joghurt | BBQ | Sweet-Chili  
und Pommes Frites oder Reis



Zusätzliche Beilagen zum Fondue Chinoise	7.00
Saisonales Gemüse   Rösti   Taglierini   Quetschkartoffeln	

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. ausgeschrieben.  
Unser Fleisch sowie Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.  
Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung

## Desserts

Cheesecake Rhabarberkompott   Sauerrampfer Glacé		15.50
Holunderblüten Sorbet   Schaumwein Lauwarmes Holunderkuchlein		14.50
Schokoladenmousse Ingwer-Brownie   pochierte Birne		13.00
Sorbet und Glacé Sorbetes: Mango   Zitrone	pro Kugel	5.00
Glacés: Schokolade   Vanille   Stracciatella   Kaffee Schlagrahm		+1.50

