

Vorspeisen der Saison

Erdbeer-Gazpacho mit grilliertem Focaccia	9.50
Tomaten-Melonensalat mit Büffelmozzarella	14.00
Grillierte Aargauer Karotte vom Hof mit Amstelspitz-Frischkäse	14.50
Tatar vom Rind mit pikanter Sauce	16/28

Hauptgänge der Saison

Hausgemachte Basilikumravioli auf Tomatenragout mit Pinienkernen	21/30
Holzfällersteak <i>oder</i> Wiedikerli vom Kohlegrill Kartoffelsalat und Stürmi's BBQ-Whiskey Sauce	27/25
Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) mit Peperonata Baby-Lattich und gerösteten Mandeln	32.00
Kalbspillard vom Kohlegrill Zitronennudeln und Sommergemüse	36.00

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	7.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Pers. / pro Pers.	9.50
Oberländer Ziegenkäse mit Sommergemüsesalat an Kräutervinaigrette	14.50
Wurst-Käsesalat	klein 12.00 gross 19.00

Hauptgänge Klassiker

Rösti mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Sommergemüse	21.00
Pouletschenkel im «Chörbli» Pommes frites und Kabissalat	27.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»	29.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes Rösti und glasiertes Gemüse	33.00
Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites und Marktgemüse	35.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben.
Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Allergien und Intoleranzen: bitte fragen Sie unsere Serviceleitung.

Stürmeierhuus-Spezialitäten

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt)

Rinds- sowie Kalbsnuss und Schweins-Nierstück 43.00
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, Whiskey, Stürmi-Ketchup
sowie Pommes frites oder Reis

Fondue Chinoise à discrétion (vegetarisch)

Saisongemüse und Tofu 33.00
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, Whiskey, Stürmi-Ketchup
sowie Pommes frites oder Reis

Beilagen

Pommes frites | Kartoffelsalat | Zitronennudeln
Rösti | Reis | Gemüse | Salat

(ab 2. Beilage: CHF 5.50 pro Beilage)

Süsses

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl	3.00
Pochierter Pfirsich mit Vanilleglacé und Himbeeren	9.50
Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Crumble und Sauerrahmglacé	11.00
Kirschen-Mascarpone Creme mit dunkler Schokolade	12.00
Erdbeer-Zuckerwatte à discrétion	6.00
Käse aus der Schweiz (3 Sorten) Hausgemachtes Chutney und Fruchtebrot	15.00
Dessertwein Empfehlung	
Muskat Ottonel Auslese	1dl
Tschida Angerhof, Neusiedlersee, Österreich	8.50