

Vorspeisen der Saison

Karotten-Ingwersuppe mit Buttermilch	9.50
Rindstatar mit Toast und Butter	17/29
Marinierter Chicorée mit Apfel, Spinatsalat und gerösteten Kernen	13.00
Gemüseterrine mit Amselspitz Frischkäse und Salatbouquet	16.00

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	8.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.	9.50
Oberländer Ziegenkäse mit Frühlingsalat	14.50
Wurst-Käsesalat	klein 12.00 gross 19.00

Hauptgänge der Saison

Glasierte Kalbsbrustschnitte Kartoffelstampf und Gemüse	29.00
Sautierte Rindsfiletwürfel Stroganoff Bärlauchspätzli und Brokkoli	39.00
Pochiertes Dorschfilet (NOA) mit Kräuterstreusel Wildreis und Erbsen-Kefengemüse	34.50
Der Chef empfiehlt	21/30
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung Spargelragout und Belperknolle	

Hauptgänge Klassiker

Rösti mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Frühlingsgemüse	22.00
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	36.00

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, BBQ., Sweet-Chili

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, BBQ., Sweet-Chili

sowie Pommes frites oder Reis

Beilagen

Pommes frites | Kartoffelstampf | Bärlauchspätzli
Rösti | Reis | Gemüse | Salat

(jede zusätzliche Beilage: je CHF 5.50)

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.

Süsses

Crème brûlée 10.00

Duo von der Schweizer Schokolade
Mousse und Kuchen mit Quarkglace 13.00

Mohn-Cheesecake mit Rhabarberkompott 10.50

Zuckerwatte à discrétion 8.00

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl 3.00

Schweizer Käse des Monats 9.50
Hausgemachtes Chutney und Fruchtbrot

Liebe Gäste

Unser Küchenteam bereitet alle Speisen mit viel Liebe und marktfrischen Produkten zu. Da uns die saisongerechte Küche am Herzen liegt, wird unsere Karte regelmässig angepasst. Lassen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch überraschen, oder geniessen Sie unsere «Huus-Klassiker», welche das ganze Jahr erhältlich sind.

Wo möglich stammen Gemüse, Salate und Früchte aus biologischem Anbau, auch beim Fleisch achten wir auf den Bezug aus Freiland- und Biohaltung. In unserem Angebot haben wir auch gluten- und laktosefreie, sowie vegane Menükomponenten. Unser Service-Team berät Sie gerne zu unserem täglichen Angebot. Guten Appetit!

Gerne realisieren wir für Sie auch individuelle Apéros, Feste oder Geschäftsanlässe. Fragen Sie unverbindlich nach unseren Unterlagen