

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Stürmeierhuus feiern möchten.

Für **Gesellschaften ab 10 Personen** sprechen wir mit Ihnen gerne ein einheitliches Menü von der Abend- und Wochenendkarte ab.

Für **Gesellschaften von 15 und mehr Personen** bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü von der Abend- und Bankettkarte, welches Sie aus unserem vielfältigen Angebot zusammenstellen dürfen.

Das Menü muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden. Die Qualität ist dadurch höher, da die Gerichte besser vorbereitet und effizienter serviert werden können.

Dies gilt selbstverständlich für Fleisch genauso wie für vegetarische und vegane Gerichte.

Somit bleibt ihr Anlass bei uns im Stürmeierhuus, Ihnen und ihren Gästen noch lange in bester Erinnerung.

Gerne dürfen Sie sich auch aus der aktuellen Abendkarte etwas zusammenstellen.

Unser Fachteam berät Sie gerne individuell und kompetent bei ihrer Auswahl. Am besten bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass bei Gruppen ab 15 Personen Einzelinkasso nicht möglich ist.

Bitte nennen Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens bis 3 Werktage vor dem Anlass, so dass Ihnen nur die entsprechend Anzahl verrechnet wird.

Unser Fleisch und Fisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben.

Bei Fragen zu Intoleranzen oder Allergien fragen Sie bitte in unserer Bankettabteilung an.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Lassen wir nun die Gaumenfreude für sich sprechen. Wir wünschen viel Vorfreude bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Stürmi Team

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

Hausgemachtes Brot

Hausgemachtes Speck-Zwiebelbrot (1kg für ca. 10 Personen) 11.00

Kleine Brötchen

Salami, Bündner Rohschinken 5.50
Lachs oder Antipasti

Gebackenes

Apéro-Käseküchlein 2.80

Crêpes-Roulade mit Spinat-Frischkäsefüllung 3.00

Kleine Pastetchen gefüllt mit Thonmousse ^(THA) 3.50

Grissini mit Bündner Rohschinken 3.50

Blätterteigflûtes, mit Käse, Mohn oder Kräuter (100g) 9.00

Diverses

Patatli gefüllt mit Peperoni-Quarkfüllung 2.90

Grillierte Zucchini-Auberginenrollen mit Kräuter-Frischkäse 2.90

Frittierte Alpkäse-Kugel mit Apfelchutney 3.00

Shotglas gefüllt mit Rauchlachstartar, Frischkäse
und Gurkenwürfel 5.00

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

Salziges

Zweifel Paprika Pommes Chips (pro Schälchen)	5.00
Nussmischung «Stürmeierhuus» (pro Schälchen)	6.50
Hausgemachte Gemüse-Gourmetchips (pro Schälchen)	6.50

Fleisch

Würstchen im Teig	2.80
Apéro-Schinkengipfel	2.80
Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce (pro Stück)	3.50
Poulet-Spiessli pikant gewürzt mit Joghurtsauce (pro Stück)	4.50

Antipasti

Mini Gemüse-Spiesschen	
Marinierte Peperoni, Zucchetti und Aubergine (pro Stück)	2.50
Marinierte grüne Oliven (Portion à 100g.)	8.00

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

Vorspeisen

Blattsalat der Saison mit Hausdressing	7.00
«Stürmi» Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person	9.50
Oberländer Ziegenkäse mit Blattsalat der Saison	14.50
Hausgebeiztes Saiblingtatar <small>(ISL/CH)</small> mit Sauerrahm-Zitronenmousse Salatbouquet	16.00

Suppen

«Saisonsuppe» von der aktuellen Abendkarte	
Saisonale Gemüsecrèmesuppe mit Sauerrahm und Brotcroûtons	8.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuter und Flädli	9.50

Stürmeierhuus-Spezialität

Stürmeierhuus-Spezialität à discrétion Fondue Chinoise (Handschnitt)	43.00
---	-------

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

Stürmeierhuus-Spezialität à discrétion Fondue Chinoise von Gemüse und Tofu	33.00
---	-------

Saisongemüse und Tofu
Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen
(Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail, Joghurt,
Whiskey, Stürmi - Ketchup) dazu Pommes frites oder Reis

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

Schwein

Ofenfleischkäse mit Senf, Kartoffelsalat und Blattsalat der Saison	22.00
Geschnetzeltes vom Schwein an Champignonrahmsauce Butterrösti und Saisongemüse	25.00
Grilliertes Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Bratkartoffeln und Zucchetti mit Estragon	29.00
Schweinshackbraten mit cremiger Polenta und Saisongemüse	29.50

Rind

Rindsgulasch «Stroganoff» (Stück vom Stotzen) Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	27.00
Geschmortes Rindsbäggli mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Saisongemüse	34.50
Gebratenes Rindsfilet (A point) mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Ratatouille ***	44.00

Kalb

Glasierter Kalbs-Schulterbraten mit Thymianjus Kartoffelstock und glasierten Karotten und Erbsen	29.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes Butterrösti und Saisongemüse	33.00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce Nudeln mit Kräutern und Saisongemüse ***	48.00

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

Geflügel

Riz Casimir mit frischen Früchten	25.00
Poulet-Unterschenkel im Chörbli mit Kabissalat Pommes frites und Stürmi-Ketchup	26.00
Im Ofen gebratenes Mistkratzerli mit Kartoffelsalat und Blattsalat der Saison	27.00

Fisch

«Fischgericht der aktuellen Abendkarte»	
Eglifilets ^(EU) im Bierteig mit Sauce Tartare und Blattsalat der Saison ***	29.00
Gebratenes Felchenfilet mit Kapern und Tomaten Salzkartoffeln und Saisongemüse	32.00
Gebratenes Saiblingsfilet ^(ISL/CH) mit Kräuterpesto Zitronen-Stampfkartoffeln und confierte Tomaten	33.00

Vegetarisch

Rösti im Pfännli mit Käse und Rotweinzibeln ***	21.00
Blätterteigpastetli mit Gemüse-Stroganoff	22.00
Kartoffelkühlein mit pochiertem Ei und Spinatsauce	25.00
Hausgemachte Ravioli der Saison	30.00

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

Nachtisch

1 Kugel Sorbet (Erdbeere, Mango, Zitrone)	3.00
1 Kugel Glacé (Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Amarena)	3.00
Hausgemachte Gebrannte Crème	9.00
Coupe Dänemark	9.50
Eiskaffee Stürmeierhuus	9.50
Schoggi-Mousse mit saisonalen Früchten	10.00
Fruchtsalat aus frischen Früchte (je nach Saison) und Schlagrahm	10.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglacé	11.00
Hausgemachter Apfelkuchen mit Baumnussglacé	13.50
Käse aus der Schweiz (3 Sorten) Hausgemachtes Chutney und Fruchtbrot	14.50
«Dessert» von der aktuellen Abendkarte	

Bankettvorschläge Stürmeierhuus

AGB's:

Unsere Öffnungszeiten sind:

Dienstags bis samstags von 9:00 bis 23:30 Uhr

Sonntags von 9:00 bis 16:00 Uhr

Montags: Ruhetag

Ausserhalb der Öffnungszeiten öffnen wir unser Restaurant auf Anfrage.

Die Mindestkonsumation beträgt in dem Fall CHF 2'000.

Änderung der Gästezahl und Auswahl:

Bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass; die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Annulationen:

Bis 30 Tage vorher: Absagen ohne Kostenfolge

29 bis 15 Tage vorher: CHF 300 Aufwandsentschädigung

Bis 14 Tagen vorher: CHF 500 Aufwandsentschädigung

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen.

Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 25 für unseren Aufwand.

Spezielles: ***

Diese Gerichte können wir leider nicht in den Zelgli-Stuben der Kirchengemeinde servieren.