

Vorspeisen der Saison

Kürbissuppe mit Birnen-Ricotta Ravioli	11.00
Nüsslisalat an Haselnussdressing mit Trockenfleisch vom Reh, Feigen und Sbrinz	14.50
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse, Portulak, Birnenbalsamico und geröstete Kerne	14.00

Hauptgänge der Saison

Gebratenes Forellenfilet mit Kapern Zitronengnocchi und cremigem Blattspinat	29.00
Geschmorte Lammhaxe mit Kürbiskerncremolata auf Risotto und Pastinakenchips	32.00
Kalbsplätzli mit Limmattaler Rohschinken Feigenjus, Kartoffelroulade, gebackenes Gemüse	38.50
Hausgemachte Pilzravioli mit sautiertem Radicchio, Trauben, karamellisierten Nüssen und Sbrinz	klein 19.00 gross 28.50

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	7.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.	9.00
Apfel-Selleriesuppe mit Brotchips und Speckzwiebeln	10.00
«Chäschüechli» à la Stürmeierhuus	klein 14.00 gross 19.00

Hauptgänge Klassiker

Rösti mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Herbstgemüse	21.00
Pouletschenkel im «Chörbli» Pommes frites und Kabissalat	26.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»	29.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti und glasiertes Gemüse	32.00
Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites und Marktgemüse	35.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8% MWST ausgeschrieben.
Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Stürmeierhuus-Spezialitäten

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt)

Rinds- sowie Kalbsnuss und Schweins-Nierstück 42.00
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:

Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, Whiskey, Stürmi-Ketchup

sowie Pommes frites oder Reis

Fondue Chinoise à discrétion von Gemüse & Tofu

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 | Risotto | Zitronengnocchi
Rösti | Reis | Gemüse | Salat

(jede zusätzliche Beilage: je CHF 5.50)

Süsses

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl 3.00

Marronikuchen mit Quittenkompott
und Sauerrahmglacé 9.50

Kürbiskernparfait mit Rotweinbirne und Krokant 11.00

Gebrannte Süssmostcrème mit Calvados Äpfeln
und Mandelstreuseln 12.00

Käse aus der Schweiz (3 Sorten) 15.00
Hausgemachtes Chutney und Fruchtebrot

Dessertwein Empfehlung

Muskat Ottonel Auslese 1dl
Tschida Angerhof, Neusiedlersee, Österreich 8.50

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 sowie einer persönlichen Beratung.

www.stuermeierhuus.ch