

Vorspeisen der Saison

Nüsslisalat an Granatapfel-Vinaigrette gebratene Pilze und Baumnüssen	14.50
Zürcher Weinsuppe	11.50
Tatar von der Rauchforelle Akazienhonig und Salatbouquet	15.00
Käsesaltimboca auf Ruccolasalat Honig-Senfdressing und eingelegter Kürbis	14.50

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	8.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.	9.50
Oberländer Ziegenkäse mit Herbstsalat	14.50
Kürbissuppe mit Apfelwürfel und Kürbiskern	9.50

Hauptgänge der Saison

Rindsvoressen mit Perlzwiebeln Champignons, Polenta und Schmorgemüse	29.00
Kalbsplätzli mit Limmattaler Rohschinken Feigenjus, Kartoffelroulade & gebackenes Gemüse	36.00
Gebratenes Zanderfilet (ISL) mit Thymiankruste Limetten-Risotto und Ratatouille	34.50

Der Chef empfiehlt

Hausgemachte Birnen-Frischkäse Ravioli mit Jersey Blue
21/30

Hauptgänge Klassiker

Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Herbstgemüse	26.00
Pouletschenkel im «Chörbli» Pommes frites und Kabissalat	28.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»	31.00
Zürcher Kalbsgeschnetztes Rösti und glasiertes Gemüse	35.00
Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites und Marktgemüse	38.00

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

Nur Rinds- & Kalbsnuss, Aufschlag pro Person 10.00

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 | Kartoffelroulade | Limetten-Risotto
Spätzli | Polenta | Reis | Gemüse | Salat | Rösti

(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

BaumnuSSparfait mit Schokoladensauce und Hasel-
nussstreusel 12.00

Hausgemachter Maronikuchen 9.50
Sauerrahmglacé und Zwetschgenkompott

Apfeltiramisu im Glas mit Streuseln 10.00

Zuckerwatte à discrétion 8.00

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl 3.00

Schweizer Käse des Monats 9.50
Hausgemachtes Chutney und Früchtebrot

Liebe Gäste

Unser Kuchenteam 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