

Vorspeisen der Saison

Schwarzwurzelsuppe mit Bündnerfleisch und Pumpernickelcroûtons	9.50
Kalbfleischterrinen mit Waldorfsalat und Preiselbeeren	14.00
Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Kernen	12.00
In Randen gebeizter Saibling ^(ISL) Wasabi-Mayonnaise und Rettich Salat	16.00

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	7.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.	9.50
Kürbissuppe mit Kürbisbrot	10.00
«Chäschüechli» à la Stürmeierhuus	klein 14.00 gross 19.00

Hauptgänge der Saison

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Schupfnudeln und glasierten Karotten	36.00
Sautiertes Lachsfilet ^(GB) mit Rahmwirsing, Pilzen und gebackenem Kürbis	35.00
Geschmorte Entenschenkel mit Dörripflaumensauce, Süsskartoffelstampf und Rotkraut	34.50
Der Chef empfiehlt	21/30
Hausgemachte Ravioli mit Nussfüllung, sautierten Pilzen, Birnen und Blauschimmelkäse (optional)	

Hauptgänge Klassiker

Rösti mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Wintergemüse	21.00
Pouletschenkel im «Chörbli» Pommes frites und Kabissalat	27.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»	29.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 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-Chilli
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-Chilli
sowie Pommes frites oder Reis

Beilagen

Pommes frites | Schupfnudeln | Süsskartoffelstampf
Rösti | Reis | Gemüse | Salat

(jede zusätzliche Beilage: je CHF 5.50)

Süsses

Zuckerwatte à discrétion 8.00

Meringue mit Schokoladenglacé und
Zwetschgenkompott 10.00

Lebkuchen Parfait mit Orangen-Dattelsalat und
gebrannten Mandeln 11.50

Flambierte Crêpes Suzette mit Quarkglacé ab 2 P. (p.P.) 15.00

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

1 Kugel Glacé nach Wahl 3.00

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