

Vorspeisen der Saison

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	10.00
Bündner Gerstensuppe mit Salsizstreifen	10.50
Tatar von geräucherter Forelle mit Sauerrahmdip Radieschen, Kresse und eingelegten Randen	13.00
Geflügelleber-Paté im Weckglas mit Apfelchutney gesalzener Butter und geröstetem Brot	17.50

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» mit Salatbouquet	klein 14.00 gross 19.00

Hauptgänge der Saison

Hausgemachte Spinatravioli mit Ziegenkäse-Apfelfüllung und dazu karamellierte Baumnüsse	klein 19.00 gross 28.50
Schweinskotelette mit Café de Paris überbacken Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	28.50
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaum Schlieremer Capuns und Gemüseragoût	34.00
Geschmortes Rindskopfbäggli mit Rotweinsauce Spätzli und Rotkraut mit Feigen	34.50

Hauptgang Klassiker

Rösti mit Käse und Rotweinzwiebeln und Wintergemüse	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 | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Rösti | Reis | Spätzli | Salat

(zusätzliche Beilage: je CHF 5.50)

Dessert

1 Kugel Glacé (Erdbeere, Mango, Zitrone) 3.00

Zuckerwatte à discrétion 6.00
(Erdbeere oder Apfel)

Gebrannte Crème mit pochierter Birne und
dunkler Schokolade 10.50

Quitten-Salat mit Sauerrahmglacé
und karamellisierten Baumüssen 11.50

Warmer Apfel-Crumble mit Vanillesauce 12.00

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

Dessertwein Empfehlung

Sämling 88 Beerenauslese 1dl
Tschida Angerhof, Neusiedlersee, Österreich 9.50

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 zum täglichen Angebot sowie zu Ihrem individuellen Apéro, Fest oder Geschäftsanlass.

www.stuermeierhuus.ch ein Betrieb der Arbeitskette.