

## Vorspeisen der Saison

Kalte Tomatenessenz und Bruschetta	9.50
Vitello Tonnato mit Olivenfocaccia	17/29
Grilliertes Sommergemüse mit Amselspitz Frischkäse und Apfelbalsamico	13.00
Melone mit Limmataler Rohschinken Büffelmozzarella und Rucola	16.00

## Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	8.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.	9.50
Oberländer Ziegenkäse mit Sommersalat	14.50
Wurst-Käsesalat	klein 12.00 gross 19.00

## Hauptgänge der Saison

Maispouardenbrust (FR) <b>oder</b> Wiedikerli vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat	27/25
Grilliertes Rindshohrückensteak mit Chilibutter Süßkartoffel frites und Sommergemüse	35.00
Gebratenes Zanderfilet (ISL) mit Tomatenschaum Quinoa und Safranfenchel	34.50
<b>Der Chef empfiehlt</b>	
Hausgemachte Basilikumravioli mit Tomatenragout, Sbrinz und Pinienkernen	
	21/30

## Hauptgänge Klassiker

Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Sommergemüse	22.00
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-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 | Süsskartoffel frites | Quinoa  
Rösti | Reis | Gemüse | Salat

(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

Erdbeertörtchen mit Eierlikörespuma 11.50

Aprikosenkompott mit Rosmarinstreusel und  
Vanilleglacé 11.00

Kirschenparfait mit lauwarmem Schokoladenkuchen 11.50

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 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*