

## Vorspeisen der Saison

Rindskraftbrühe mit Flädli Und Markbeinklösschen	9.50
Lauchquiche mit buntem Salat	14.00
Siedfleischcarpaccio mit Gemüsevinaigrette	15.00
Rauchforellentatar mit Rucolasalat	16.00

## Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	9.00
«Stürmi» Salatschüssel, ab 2 Pers., pro Pers.	10.00
Oberländer Ziegenkäse mit Frühlingssalat	14.50
Wurst-Käsesalat	klein 12.00 gross 19.00

## Hauptgänge der Saison

Kalbfleischröllchen mit Rohschinken, Spargel Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	34.00
Maispoulardenbrust (FR) Mit Frischkäsekräuterfüllung Cherrytomaten-Ragout und Taglierini	32.00
Gebratenes Zanderfilet (EST) Kohlrabi-Karottengemüse Safranrisotto und Erbsen	36.00

### Der Chef empfiehlt

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung  
Spargelragout und Belperknolle

21 / 30

## Hauptgänge Klassiker

Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Gemüse	26.00
«G'hackets mit Hörnli» und Apfelmus	23.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosis Art»	32.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti und glasiertes Gemüse	36.00
Cordon Bleu vom Kalb (mind. 20 Minuten) Pommes frites und Marktgemüse	38.00

## Stürmeierhuus-Spezialitäten

### Ab 2 Personen

#### Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt)

Rind, Kalb und Schwein 46.00  
Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:  
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,  
Joghurt, BBQ, Sweet Chili

Sowie Pommes frites oder Reis

Nur Rinds und Kalb, Aufschlag pro Person 10.00

#### Fondue Chinoise à discrétion (Vegetarisch)

Saisongemüse und Tofu 36.00  
Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:

Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,  
Joghurt, BBQ, Sweet Chili

Sowie Pommes frites oder Reis

### Beilagen:

Pommes frites, Safranrisotto, Taglierini, Spätzli, Neue  
Kartoffeln, 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

Zuckerwatte à discrétion 8.00

Rhabarber-Tiramisu 11.00

Schoggi-creme mit fruchtiger Garnitur 11.00

Karottenkuchen mit Quarkglacé 10.50

Schweizer Käse des Monats 9.50

Hausgemachtes Chutney und Früchtebrot

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl 3.50

### 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*