



Saisonale Vorspeisen

Ochsenschwanzsuppe mit Flädli und Gemüsestreifen
10.50

Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig
Gemüsesalat mit Buchweizen und Radieschen
15.00

Rüebli-Petersilienquiche
Frühlingsalat-Bouquet
14.00

Tatar vom Alpen Lachs aus Lostalio (GR)
Knäckebrot, Sauerrahm, Brunnenkresse und eingelegte Rüebli
16.00

Vorspeisen Klassiker Stürmi

Wurst-Käse Salat
klein 12.00 | gross 19.00

Blattsalat der Saison mit Hausdressing
9.50

„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person
10.00



Saisonale Hauptgänge

Schweinsfilet mit Kräutern und Balsamicozwiebeln
Spargelrisotto und Gemüsenudeln
35.00

Gebratenes Kalbshacktätschli mit Morchelrahmsauce
Kartoffelstock und Frühlingsgemüse
31.00

Duo vom Rind
Geschmortes Rindsbäggli mit gebratenem Rindsfiletmedaillon
Taglierini und Frühlingsgemüse
45.00

Forellenfilets Müllerinnen Art
Petersilienkartoffeln mit Blattspinat und Dörrtomaten
36.00

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt) ab 2 Pers.

Rind, Kalb und Schwein
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, BBQ, Sweet-Chili
sowie Pommes frites oder Reis

46.00 p.P.

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person
10.00

Vegetarische Variante mit diversem Gemüse und Tofu
36.00

Beilagen

Pommes frites | Rösti | Reis | Petersilienkartoffeln
Gemüse | Salat | Kartoffelstock | Taglierini | Spargelrisotto

(jede zusätzliche Beilage: je 7.00)



Der Chef empfiehlt
Hausgemachte Ravioli mit Zitronen-Ricotta Füllung
Spargel, Bärlauchöl und
Girenbader Ur-Eiche
22.00 / 30.00



Hauptgänge Klassiker Stürmi



«Ghackets» mit Hörnli und Apfelmus
23.00

Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken
Rotweinzwiebeln und Gemüse
26.00



Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosis Art»
32.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse
36.50

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Marktgemüse
38.00

Schweinsbratwurst vom Hof «Wild» nach eigenem Rezept mit Zwiebelsauce
Rösti und Gemüse
26.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST
ausgeschrieben. Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders de-
klariert, aus der Schweiz. Allergien und Intoleranzen: bitte
fragen Sie unsere Serviceleitung.



Süsses



Bachthalkäse, hausgemachtes Apfel Chutney und Früchtebrot
9.50

Zuckerwatte
8.00

Rhabarberstreuselkuchen mit Ingwerglace
12.50

Orangen-Tiramisu im Weckglas
10.50

Duo von der Schokolade
Lauwarmer Brownie und Mousse
Mit Sauerrahmglace
13.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl
3.50

Dem wunderschönen Ambiente und der traditionsreichen Geschichte
unseres Hauses wollen wir gerecht werden. Deshalb pflegen wir so-
wohl die Räumlichkeiten und die Dekoration wie auch eine erstklassige
Küche.

Die Geschichte vom Stürmeierhuus geht bis 1464 zurück, wo es einst
ein Bauernhaus mit Stallung war. Als es 1985 erstmals als Restaurant
eröffnete, wurde der Tradition mit einer aufwändigen Renovation
Rechnung getragen. Das Gebäude wurde abgebrochen und nach den
Originalplänen von 1532 rekonstruiert.

Der Name Stürmeierhuus kommt vom Besitzer von 1845, dem Stür-
meier Bräm (Steuersekretär), der das Haus aber auch wieder weiter-
verkaufte.