

Saisonale Vorspeisen

Weissweinsuppe mit Kräuter-Croûtons
10.50



Hausgebeizter Alpenlachs aus Lostallo (GR)
Dill-Senf | Kabis | Pumpernickel
18.00

Gebackene Blumenkohnuggets im Bierteig
Salatbeet | Bärlauch-Mayonnaise
14.00



«Stürmi» Klassiker Vorspeisen

Rindstatar (70 / 140g)
Eingelegtes Gemüse | Kräutersalat | Toastbrot & Butter
19.00 / 31.00

Blattsalat der Saison mit Hausdressing
9.50



«Stürmi» Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person
11.00



Hausgemachte, blaue Kartoffel-Ravioli mit Zitrone
Stängelkohl | Haselnuss
23.00 / 33.00



Saisonale Hauptgänge

Coq au vin blanc
Lauch | Taglierini | Morcheln
36.00

Grilliertes Kalbskotelett
Kräuter-Limettensalsa | Erbsen-Fregola Sarda | Karotten
56.00

Felche aus Schweizer Seen
Sauce Hollandaise | Frühlingskartoffel | Broccoli
36.00



«Stürmi» Klassiker Hauptgänge

Kalbsleberli
Rösti | Apfel | Zwiebel
34.00

Cordon Bleu vom Schwein
Pommes Frites | Saisonales Gemüse
38.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Rösti | Saisonales Gemüse
42.00

Vegane Kräuter-Kartoffelknödel
Schmorgemüse-Füllung | Rotweinjus | Sellerie | Rande | Rotkraut
29.00

Das vegane Gericht wurde von unserem Küchenchef Claude Dagon und der Unternehmerin und Kochbuchautorin Lauren Wildbolz entwickelt. arbeitskette.ch/laurenwildbolz.ch

7.00 pro zusätzliche Beilage:

Pommes Frites | Reis | Gemüse | Rösti | Frühlingskartoffeln | Taglierini

Wieso man ins «Stürmi» kommt

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt) ab 2 Personen

Rind | Kalb | Schwein

8 Hausgemachte Saucen

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter

Cocktail | Joghurt | BBQ | Sweet-Chili

Dazu Pommes Frites oder Reis

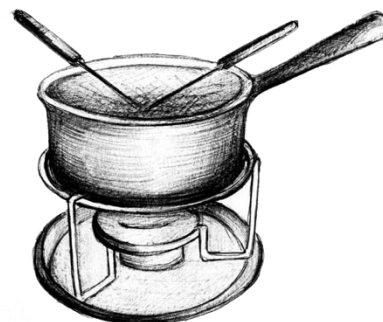
48.00 p.P.

Nur Rind & Kalb

58.00 p.P.

Scherry zur Bouillon:

2.50



Vegi Hot Pot à discrétion ab 2 Personen



Wählen Sie Ihre Hauptkomponente:

Seidentofu-Würfel & Gemüse-Dumplings
in einem kräftigen Pilzfond

Dazu gibt es:

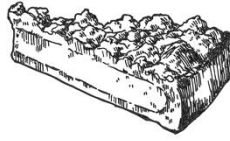
4 Toppings

Sojasauce | Chili -Sauce | Sesam | Cashews

Pilze | Mungo Sprossen | Gekochtes Ei | Gemüse
Kräuter

48.00 p.P.





Für die Süssen

Rhabarberstreusel-Kuchen | Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet
12.50

Süssmost-Crème im Glas
Mandel-Biscuit | Apfel
11.50

Caramel-Walnuss Variation | Vanille Glacé
12.00

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl
4.50

Unsere Sorbets:
Mango | Zitrone

Unsere Glacés:
Schokolade | Vanille | Stracciatella | Kaffee

Rahmzuschlag 1.50

**FUTURE
CUISINE**

performed by

**LAUREN
WILDBOLZ**

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