




## Vorspeisen der Saison

Rindskraftbrühe mit Flädli und Markbeinklösschen	9.50
Lauchquiche mit buntem Salat	14.00
Siedfleischcarpaccio mit Gemüsevinaigrette	15.00
Rauchforellentatar mit Ruccolasalat	16.00

## Vorspeisen Klassiker


Blattsalat der Saison mit Hausdressing		09.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person		10.00
Oberländer Ziegenkäse mit Frühlingssalat		14.50
Wurst-Käsesalat		klein 12.00 gross 19.00

## Hauptgänge der Saison

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Rosmarinjus, Spätzli und Broccoli	34.00
Gefüllte Pouletbrust (CH) mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Taglierini und Cherrytomaten-Ragout	29.50
Gebratenes Zanderfilet (EST) mit Kräuterbutter, Kohlrabi-Karottengemüse und Safranrisotto	36.00
Grilliertes Kalbfleischröllchen mit Rohschinken, neuen Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Sauce Hollandaise	38.00

<b>Der Chef empfiehlt</b> Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Majoranfüllung und frischen Kräutern	21/30 
---	--

## Hauptgänge Klassiker

«G'hackets» mit Hörnli und Apfelmus	23.00
Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Gemüse	 26.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»	32.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse	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)

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 Rind und Kalb, Aufschlag pro Person 10.00

Vegetarische Variante mit diversem Gemüse und Tofu 36.00

#### Unsere Cordon Bleus

##### Der Klassiker

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse 38.00

##### Das Grosse

Cordon Bleu XL vom Kalb mit Pommes frites  
und Marktgemüse 52.00

## Beilagen

Pommes frites | Taglierini | Rösti | Reis | Neue Kartoffeln |  
Spätzli | Gemüse | Salat | Safranrisotto

(jede zusätzliche Beilage: je CHF 7.00)

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.

## Süsses

Bachthalkäse, hausgemachtes Apfel Chutney und Früchtebrot 9.50

Zuckerwatte 8.00

Rhabarbertarte mit Streusel 9.50

Karottenkuchen mit hausgemachtem Quarkglace 11.00

Dörrzwetschgen-Mousse mit Vanillequark 12.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl 3.00

### 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.*

*Beim Fleisch achten wir auf den Bezug von Schweizer Fleisch. 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*