



Herbstliche Vorspeisen



Hausgemachte Pilzessenz mit Buchweizen und Gemüsestreifen

10.50



Herbstlicher Blattsalat mit Feigendressing
Geröstete Nüsse, Dörrfrüchte & Ziegenfrischkäse

15.00



Rauchforellentatar (DK) mit Sauerrahm und Apfel
Selleriesalat und Brotchips

16.00



Vorspeisen Stürmi

Kürbissuppe mit Karamellisierten Apfelwürfeln

10.50



Blattsalat der Saison mit Hausdressing

9.50



„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person

11.00



Herbstliche Hauptgänge



Kalbsblanquette mit Eierschwämmli
Röstzwiebel-Kartoffelstampf und Karotten

39.00

Geschmorter Suure Mocke vom Limousin Rind
Tessiner Polenta und Rotkraut

38.00

Gebratene Entenbrust (FR) mit Honig-Sesam-Orangen Sauce
Laugenknödel und Blumenkohl

32.00

Lauwarmes Saiblingsfilet aus Bremgarten
Kleine Kartoffeln, Randen aus dem Ofen und Dill

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

48.00 p.P.

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person

10.00

Vegetarische Variante mit diverssem Gemüse und Tofu

41.00

Beilagen

Pommes frites | Rösti | Reis | Kartoffelstampf
Gemüse | Salat | Tessiner Polenta | Kleine Kartoffeln

(jede zusätzliche Beilage: je 7.00)

Klassiker, vegetarisch & vegan



Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosis Art»

32. 00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse

42. 00

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Marktgemüse

38. 00

Vegetarisch

Gebackener Tomme Vaudoise mit Preiselbeeren
Herbstliches Gemüse



28. 00

Der Chef empfiehlt
*Hausgemachte Kürbis-Ravioli
Salbei und Nussbutter
Belper Knolle
22. 00 / 30. 00*

Vegan

Süsskartoffel-Pilz-Cannelloni
Karotten und Blumenkohl

27.00

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

Maronikuchen mit Zwetschgensorbet
und hausgemachter Meringue

12.00

Mascarponecreme mit Rumfrüchten und Caramelstreusel

11.50

Warmer Birnen Crumble im Glas
Ingwerglace und Schokoladenschaum

12.50

Vermicelles mit hausgemachter Meringue
Vanilleglace und Schlagrahm

12.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl

4.50

Dem wunderschönen Ambiente und der traditionsreichen Geschichte unseres Hauses wollen wir gerecht werden. Deshalb pflegen wir sowohl 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 Stürmeier Bräm (Steuersekretär), der das Haus aber auch wieder weiterverkaufte.

Seit 2015 ist das Stürmeierhuus ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.