



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Willkommen im Restaurant Stürmeierhuus, einem Betrieb, der Menschen mit einer gesundheitlich bedingten Leistungseinschränkung die Chance bietet, sich erfolgreich in die Arbeitswelt zu integrieren.

Bei uns steht nicht nur kulinarischer Genuss im Vordergrund, sondern auch die Förderung und Unterstützung unserer Mitarbeitenden auf ihrem individuellen Weg.

Wir sind stolz darauf, ein Arbeitsintegrationsbetrieb zu sein, der Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Hintergründen die Möglichkeit gibt, Teil unseres engagierten Teams zu sein. Bei uns wird jede Person in ihrer Einzigartigkeit wahrgenommen und erhält eine massgeschneiderte Begleitung, um ihre Talente weiterzuentwickeln und ihr Potenzial zu entfalten.

Durch Ihren Besuch in unserem Restaurant tragen Sie aktiv zur Arbeitsintegration bei und unterstützen unsere Mitarbeitenden auf ihrem Weg zu mehr Selbstständigkeit und Erfolg. Gleichzeitig geniessen Sie bei uns exzellente Speisen und einen herzlichen Service, denn Qualität und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Erleben Sie in unserem Restaurant, wie Arbeitsintegration und Genuss harmonisch miteinander verschmelzen.

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 und das Gebäude 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.

Mehr über uns erfahren sie hier:



stürmeierhuus.ch





Instagram







arbeitskette.ch

Herbstliche Vorspeisen

Schmorgemüse-Tatar Kartoffel Käse konfiertes Eigelb Kräutersalat		15.00
Hausgemachte Rehterrine Preiselbeeren Kürbissalat		18.00
Herbstlicher Blattsalat Geröstete Nüsse Dörrfrüchte eingelegte Eierschwämmli		13.50





«Stürmi» Klassiker

Kürbissuppe karamellierte Äpfel		10.50
Saisonaler Blattsalat Hausdressing		9.50
«Stürmi» Salatschüssel pro Person ab 2 Personen		11.00
Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse Nüsse Feigen alter Balsamico Nüsslisalat geräucherter Honig		23.00/33.00

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

Herbstliche Hauptgänge

Geschmorte Schweinskopf- Bäggli Pastinaken Kohlgemüse		30.00
Tagliata (Pastorenstück) vom Angus Rind aus Ennetbürgen Nüsslisalat herbstliches Gemüse Oberländer Perle Pommes Allumettes		45.00
Geflämmtes Zanderfilet aus Zürich Vegetarische Capuns Krustentiersud Fenchel		49.00
Hausgemachte Maroni-Schupfnudeln Wirz Waldpilze Cranberrys Tofu Creme		29.00
Vegetarische Capuns Ofengemüse Gruyère Eierschwämmli		32.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Kalbsleberli Rösti Apfel Röstzwiebeln		34.00
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites Saisonales Gemüse		38.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti Saisonales Gemüse		42.00

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

Fondue Chinoise à discrétion (von Hand geschnitten) ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person	48.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	58.00
	pro Kind unter 12 Jahren	24.00
Sherry zur Bouillon	pro Person	2.50

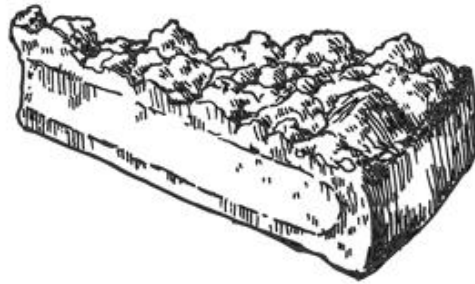
Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachten Saucen:

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter
Cocktail | Joghurt | BBQ | Sweet-Chili
und Pommes Frites oder Reis




Zusätzliche Beilagen zum Fondue Chinoise	7.00
Saisonales Gemüse Rösti Taglierini Pommes Allumettes	

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



Herbstliche Desserts

Vermicelle mit Meringue Vanilleglacé Schlagrahm		12.50
Haselnuss-Schokoladentarte Passionsfrucht Orangen-Sorbet		12.50
Bratapfel mit Vanillesauce Zimtstreusel		10.50
Sorbet und Glacé	pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango Zitrone Glacés: Schokolade Vanille Stracciatella Kaffee Schlagrahm		+1.50