

Vorspeisen der Saison

Sellerie Crèmesuppe mit marinierten Mostbröckli	12.50
Kürbis-Panna Cotta mit Zwiebelconfit	10.50
Herbstliche Gemüse-Joghurtterrine mit Salatbouquet	14.00
Linsensalat mit geräuchertem Lachs (SCO) Dazu Granatapfeldressing und gebratene Austernpilze	18.00

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	9.00
Kürbissuppe mit Apfelwürfeln und Kürbiskernen	10.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.	10.00
Oberländer Ziegenkäse mit Salat	14.50

Hauptgänge der Saison

Runder Mocken vom Rind (Sous-Vide gegart) Mit Rotweinsauce, Tessiner-Polenta und glasiertem Gemüse	29.00
Sautierte Lammhuft (IRL) auf Ratatouille-Gemüse Dazu Weissweinsrisotto	32.00
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel Rosmarinzwetschgen, Lyoner Kartoffeln und Herbstgemüse	33.00
Konfierte Lachstranche (SCO) im Kräutermantel Mit Weissweinschaum, Wildreis und Broccoli	31.50

Der Chef empfiehlt

21/30

Hausgemachte Ravioli

Gefüllt mit Bachthal-Käse und Birnen

Dazu konfierte Datteltomaten

Hauptgänge Klassiker

Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Gemüse	26.00
«G'hackets» mit Hörnli und Apfelmus	23.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»	32.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse	36.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse	38.00

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

Fondue Chinoise à discrétion (Vegetarisch)

Saisongemüse und Tofu 36.00
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, BBQ, Sweet-Chili
sowie Pommes frites oder Reis

Beilagen

Pommes frites | Tessiner Polenta | Lyoner Kartoffeln
Weisswein-Risotto | Rösti | Reis | Spätzli | Gemüse | Salat
(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

Schokoladenmousse mit Eierlikör	12.00
Gebrannte Creme mit Caramelwürfeln	10.50
Apfel-Mohn-Törtchen mit Birnenkompott und Rahm	12.50
Flammierte Crêpes Suzette mit Quark-Glacé	15.50
Ab 2 Pers / Pro Pers	
Zuckerwatte à discrétion	8.00
1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl	3.00
Schweizer Käse nach Wahl	9.50
Hausgemachtes Chutney und Fruchtbrot	

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