



## Herbstliche Vorspeisen

Maroni-Sellerie Suppe mit Rosmarin-Croûtons  
Und Bündnerfleischwürfel

9.50

Herbstlicher Blattsalat an Feigendressing  
Geröstete Nüsse, Dörrfrüchte & Ziegenfrischkäse

15.00

Gebackene, marinierte Randen mit Kürbispüree  
Eingelegte Pilze und Hirschtrockenfleisch (AT)

16.00

Geräucherter Alpenlachs aus Lostallo (TI)  
Hausgemachte Taglierini mit Zitronenrahm und Dill

16.00

## Vorspeisen Klassiker Stürmi

Kürbissuppe mit Karamellisierten Apfelwürfeln

10.50

Blattsalat der Saison mit Hausdressing

09.00

„Stürmi“Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person

10.00



## Herbstliche Hauptgänge



Glasierter Schweinebauch mit Apfel und Röstzwiebeln  
Kräuter-Semmelknödel und Selleriepüree

29.50

Geschmorte Rindsbäggli mit Eierschwämmli  
Kartoffelstock und Rotkraut

36.50

Gebratene Entenbrust (FR), Honig-Sesam-Orange Sauce  
Spätzli und glasierte Karotten

32.00

Gebackenes Dorsrückenfilet (NOA)  
Mit Kräuterkruste, Wildreis und Federkohl

32.00

## Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt)

Rind, Kalb und Schwein  
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:  
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,  
Joghurt, BBQ, Sweet-Chili  
sowie Pommes frites oder Reis

46.00

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person

10.00

Vegetarische Variante mit diversem Gemüse und Tofu

36.00



### Der Chef empfiehlt

Hausgemachte Maroni-Ravioli mit Orangenbutter  
Sbrinz und Haselnuss

22.00 / 30.00



### Beilagen

Pommes frites | Taglierini | Rösti | Reis | Selleriepüree |  
Spätzli | Gemüse | Salat | Kartoffelstock | Wildreis

(jede zusätzliche Beilage: je 7.00)

## Hauptgänge Klassiker Stürmi



«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 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse

36.00

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse

38.00

Schweinsbratwurst vom Hof «Wild» nach eigenem Rezept mit Zwiebelsauce

Rösti und Gemüse

26.00

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



## Süsses



Bachthalkäse, hausgemachtes Apfel Chutney und Früchtebrot

09.50

Zuckerwatte

08.00

Gebrannte Crème mit Quitten und Karamelstreusel

09.50

BaumnuSSparfait mit warmem Zwetschgenkompott

11.00

Vermicelles mit hausgemachter Meringue  
Vanilleglace und Schlagrahm

12.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl

03.50

Dem wunderschönen Ambiente und der traditionsreichen Geschichte  
unseres Hauses wollen wir gerecht werden. Deshalb pflegen wir so-  
wohl 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 Stür-  
meier Bräm (Steuersekretär), der das Haus aber auch wieder weiter-  
verkaufte