



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Herzlich Willkommen im Stürmeierhuus

Als Arbeitsintegrationsbetrieb der Stiftung Arbeitskette freuen wir uns, Menschen mit verschiedensten Fähigkeiten und Hintergründen die Möglichkeit zu bieten, Teil unseres motivierten Teams zu sein.

Bei uns geht es nicht nur um erstklassigen kulinarischen Genuss, verbunden mit herzlichem Service und Gastfreundschaft, sondern auch um die aktive Inklusion und Förderung unserer Mitarbeitenden.

Stiftung

ARBEITSKETTE



Feinste Küche



Ambiente zum Wohlfühlen



Integration



Genuss und Gutes tun

Vorspeisen

Bunter Blattsalat			11.00
Gemischter Salat			13.50
<i>Die Salate werden serviert mit Haus- oder italienischem Dressing</i>			
Klare Gemüseessenz			11.50
Bärlauchflädli grüner Spargel Gemüsewürfel			
Gebeizter Schweizer Saibling			19.50
Stangensellerie Limette Rote Zwiebeln Baby Lattich			
Rauchiges Rüebli Tatar			17.00
Hausgemachtes Kartoffelbrot Kräutersalat Eigelb			

Hauptgänge

Alpstein Pouletbrust auf der Haut gebraten			34.00
Taglierini Morchelrahmsauce Rüebli Frühlingslauch			
Niedergegarter Rindshuftdeckel			39.00
Polentawürfel grüner Spargel BBQ Peperoni			
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Bremgarten (AG)			44.00
Schnittlauch- Hollandaise Blaue Kartoffeln Frühlingsgemüse Eintopf			
Kartoffelbrösel			
Veganer Linsenbraten im Mangoldmantel			32.00
Knuspriger Spargel Bärlauch-Kartoffelstampf Tomaten- Vinaigrette			
Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli		Grosse Portion	34.00
Bimi-Brokkoli Pistazien Datteltomaten			
Nussbutter		Kleine Portion	24.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli Kalbsjus Apfelschnitze Röstzwiebeln Rösti	36.00
Cordon Bleu vom Schwein Landrauschschinken Bachtelstei Käse Pommes Frites saisonales Gemüse	36.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti saisonales Gemüse	43.00

Stürmeierhuus-Spezialität:

Fondue Chinoise (von Hand geschnitten)

ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person	220 g	49.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	220 g	59.00
Supplement Fleisch	pro Platte	220g	19.00

Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachten Saucen:

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

Zusätzliche Beilagen 7.00
zum Fondue Chinoise

Saisonales Gemüse | Rösti | Taglierini



Desserts

Caramelisierte Birne mit Thymian Fior di Latte Glacé Granola Birnengel	13.50
Weisses Kaffee mousse Kalamansi Sorbet dunkle Schoggi Butterstreusel	16.00
Veganer Cheesecake Rhabarber Ingwer- Kompott Rhabarber Sorbet	 14.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen Würfel	5.00
Sorbet und Glacé pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango Zitrone Rhabarber Glacés: Schokolade Vanille Stracciatella Sauerrahm	
Schlagrahm	+2.00
Affogato Espresso Vanille Glacé	9.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. ausgeschrieben.
Unser Fleisch, Fisch sowie Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung