



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Herzlich Willkommen im Stürmeierhuus

Es ist uns eine Freude, als Arbeitsintegrationsbetrieb der Stiftung Arbeitskette, Menschen mit verschiedensten Fähigkeiten und Hintergründen eine Chance 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 Italian-Dressing</i>		
Kürbis Suppe Apfelschaum Kürbiskerne Schnittlauch		12.00
Herbstlicher Blattsalat mit Eierschwämmli Rotkrautdressing Maroni		16.50
zusätzlich mit Wildschwein Coppa		+ 3.00
Ziegenfrischkäse Mousse Randen Chiccorée Pecannüsse Senfsaat		18.00

Hauptgänge

Geschmortes Schenkelsteak von der Appenzeller Ente Semmelknödel Schnitte Rotkraut		37.00
Hausgemachte Wildhacktäschi vom Schweizer Reh Steinpilz- Rahmsauce Spätzli Rotkraut Rosenkohl		39.00
Gebratenes Alpen Zanderfilet aus dem Wallis Cremiges Spitzkabis Apfel Gemüse Peterli - Kartoffeln		44.00
Geschmorte Wirsingwickel mit Linsen und Wurzelgemüse Randen Kartoffelstampf Waldpilze Schmorjus		32.00
Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung Gebackener Kürbis Parmino Schaum Salbei		Grosse Portion 34.00 Kleine Portion 24.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli Kalbsjus Apfelschnitze Röstzwiebeln Rösti	36.00
Cordon Bleu vom Schwein Landrauchschinken Bachtelstei Käse Pommes Frites saisonales Gemüse oder sommerlicher Salat	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

Vermicelle- Schnitte Meringue Kirschenkompott mit Röteli Rahm	14.50
Warme Quarkknödel Zwetschgenkompott Brösel Schokoladensorbet	13.50
Quitten- Sanddorn Tartelette Veganes Sauerrahm Glacé gebrannte Mandeln	13.00
Lauwarmer Schoggi Kuchen Würfel	5.00
Sorbet und Glacé pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango Zitrone Schokolade Glacés: Schokolade Vanille Stracciatella Sauerrahm	
Schlagrahm	+2.00
Affogato Espresso Vanille Glacé	9.00



Limmathof

KRÖNE

STÜRMEIERHUUS

ALPENROSE

CAFÉ
CONDITOREI
1842
— NERDORF —
HAFPGASSE 4
ZÜRICH

LOX

catering
stark.

Weihnachtsessen schon gebucht?
Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

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