



# 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.

Das Stürmeierhuus ist der ideale Ort für Ihre Feier, sei es eine Taufe, ein Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Geschäftsbankett. Unsere Räumlichkeiten in den oberen Stockwerken bieten Platz für Gruppen von 10 bis 140 Personen. Unser Fachteam berät Sie gerne individuell und kompetent – am besten in einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Mehr über uns erfahren Sie hier:



[stürmeierhuus.ch](https://stürmeierhuus.ch)





[Instagram](#)




[arbeitskette.ch](https://arbeitskette.ch)



## Sommerliche Vorspeisen

Tatar vom Swiss Alpin Rauchlachs aus Lostallo GR Erbsen Hummus   Zucchetti   Amselspitz Frischkäse   Dill		18.50
Grillierter Rosmarin Pfirsich   Entlebener Büffelmozzarella marinierte Tomaten   Basilikum   Hausgemachtes Oliven Focaccia		15.50
Geeiste Wassermelonen Gazpacho Gurke   Zitronenmelisse   Feta-Knusperröllchen		12.50

## «Stürmi» Klassiker

Saisonaler Blattsalat		9.50
Saisonaler Blattsalat mit marinierten Gemüsestreifen Die Salate werden serviert mit Haus- oder Italian-Dressing		12.50

## Hauptgänge

Grillierte Pouletbrust Suprême mit Estragon und Salzzitrone Tessiner Polenta Schnitte   Spitzpaprika   Aubergine		30.00
Black Angus Burger (180g) von der Holzen Metzgerei vom Green Egg Grill Brioche Bun   Sternenberger Käse   selbst eingemachte Chilis   Tomate   Salat Schnittlauch Dip   Pommes Frites		29.00
Pochierte Saibling Filets aus Römerswil LU Petersilien-Taboulé   grillierter Fenchel   Sauce Choron		36.00
Seitan Knusperli im Rosmarin- Bierteig Lauwarmer Gemüsesalat   Rucola   Vegane Sauce Rouille		27.50
Hausgemachte Ravioli mit Zitronen- Frischkäse- Füllung Zucchetti   Oberländer Perle   Datteltomate   Kapern		
	Grosse Portion	33.00
	Kleine Portion	23.00

## Grosser Salatteller mit:

grillierter Pouletbrust Suprême und Kräuterbutter	30.00
Angus Burger (mit oder ohne Bun) mit Sternenberger Käse	29.00
Cordon Bleu vom Schwein mit Landrauchschinken und Bachtel-Stein Käse	36.00

## Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli Kalbsjus   Apfel   Röstzwiebeln   Rösti	36.00
Cordon Bleu vom Schwein Landrauchschinken   Bachtel-Stein Käse Pommes Frites   saisonales Gemüse	36.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce   Rösti   saisonales Gemüse	43.00

## Stürmeierhuus-Spezialität: Fondue Chinoise à discrétion (von Hand geschnitten)

ab 2 Personen

Rind-   Kalb-   Schweinefleisch	pro Person	49.50
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	59.50
Sherry zur Bouillon	pro Person	2.50
	pro Kind unter 12 Jahren	25.00

Unsere Hauspezialität servieren wir  
mit 8 hausgemachten Saucen:


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

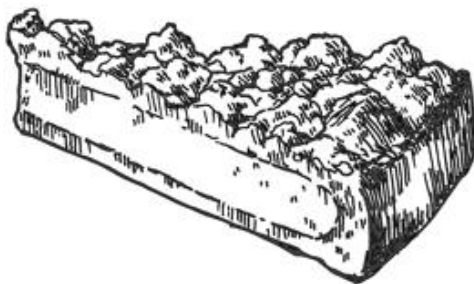
Zusätzliche Beilagen 7.00  
zum Fondue Chinoise  
Saisonales Gemüse | Rösti |  
Taglierini | Petersilien Taboulé



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

## Sommerliche Desserts

Aprikosen Tartelette mit Thymian Weisses Schokoladenmousse		15.50
Lauwarmer Kirschen Crumble Hausgemachtes Schokoladen Sorbet		14.50
Marinierte Erdbeeren Basilikum-Zitronen Sorbet   Bananen Petersilien Biskuit		13.00
Sorbet und Glacé	pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango   Zitrone Glacés: Schokolade   Vanille   Stracciatella   Kaffee Schlagrahm		+1.50



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