



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Herzlich Willkommen im Stürmeierhuus

Es ist uns eine Freude, als Arbeitsintegrationsbetrieb 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.

Mehr über uns erfahren Sie hier:



stürmeierhuus.ch



[Instagram](#)



arbeitskette.ch



Vorspeisen

Bunter Blattsalat	 	11.00
Gemischter Salat		13.50
Nüsslisalat		15.00
Ei Speck Croûtons		

Die Salate werden serviert mit Haus- oder Italian-Dressing

Kürbissuppe		11.50
Bratapfelschaum Zimt		
Ziegenfrischkäse Mousse		18.00
Lauwarmer Randensalat Birnen Haselnuss Chicorino Rosso		

Hauptgänge

Geschmorte Rindskopfbäggli mit Kräuter Panko		36.00
Bramata Polenta Gemüsewürfel Rotkraut		
Rosa gebratenes Kalbshohrücken Steak		49.00
Rotweinschalotten Rosmarinkartoffeln Ofenkarotten		
Gebratenes Alpenlachsfilet aus Lostallo		44.00
Gebackener Kürbis mit Cranberries und Mandeln Blattspinat		
Weissweinsauce Kräuteröl		
Vegane Pilz Quiche		33.00
Veganer Sauerrahmdip Gemüse - Allerlei		
Hausgemachte Sellerie- Trüffel Ravioli		Grosse Portion 34.00
Kürbiswürfel Jungspinat Nussbitterschaum		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

Maroni Kuchen Sauerrahmglace Sauerkirschen		13.00
Mascarpone Crème im Glas Orangen Datteln Amaretto Biskuit gebrannte Mandeln		10.50
Veganer warmer Apfelstrudel Sorbet vom grünen Apfel		12.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen Würfel		5.00
Sorbet und Glacé	pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango Zitrone Apfel 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