



# STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

## Herzlich Willkommen im Stürmeierhuus

Es ist uns eine Freude, als Arbeitsintegrationsbetrieb Menschen mit verschiedenen 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](http://stürmeierhuus.ch)



[Instagram](#)



[arbeitskette.ch](http://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 Kalbshohrrücken 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   Nussbutterschaum		Kleine Portion	24.00

# Beliebte «Stürmi» Klassiker

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

## 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