






Vorspeisen der Saison

Melonenkaltschale mit Weissm Portwein Olivenfocaccia und Rohschinken		11.50
Gebackene Käse Kroketten mit Aprikosenchutney Junger Sommersalat und gerösteten Sonnenblumenkernen		14.00
Rindstatar mit gesalzener Butter Hausgemachtes Brioche und Belperknolle		16/28
Lauwarmes Forellenfilet aus der Schweiz Taboulé Salat mit Minze, Radiesli und Gurke Zitronenmayonnaise		16.00

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison mit Hausdressing		9.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person		10.00
Oberländer Ziegenkäse mit Sommersalat		14.50
Wurst-Käsesalat		12 / 19

Hauptgänge der Saison

Schweinsfilet im Speckmantel mit Tomaten-Pfirsich Salsa Kartoffel-Kräuterstampf und saisonales Ofengemüse		34.00
Schweizer Black Angus Burger mit Speck und Gruyère Karotten-Kabissalat und gebackene Kartoffelspalten		32.00
Gebratenes Zanderfilet (EST) Rieslingschaum Safran-Risotto und geschmorter Fenchel		36.00
Bunter Salatteller mit Pouletbrust oder Rindsentrecôte Kräuterbutter		32/39


Der Chef empfiehlt

Hausgemachte Basilikum Ravioli mit geschmorten Cherrytomaten
und Hinkelstein Käse aus dem Zürcher Oberland



21/30

Hauptgänge Klassiker

«G'hackets» mit Hörnli und Apfelmus		23.00
Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken Rotweinzwiebeln und Gemüse		26.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosi's Art»		32.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse		36.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben.
Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Allergien und Intoleranzen: bitte fragen Sie unsere Serviceleitung.

Stürmeierhuus-Spezialitäten

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt)

Rind, Kalb und Schwein 46.00
dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, BBQ, Sweet-Chili
sowie Pommes frites oder Reis

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person 10.00

Vegetarische Variante mit diversem Gemüse und Tofu 36.00

Unsere Cordon Bleus

Der Klassiker

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse 38.00

Das Grosse

Cordon Bleu XL vom Kalb mit Pommes frites
und Marktgemüse 52.00

Beilagen

Pommes frites | Kartoffel-Kräuterstampf | Rösti | Reis | Kartoffelspalten |
Gebackenes Ofengemüse | Salat | Safran-Risotto

(jede zusätzliche Beilage: je CHF 7.00)

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben.
Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Allergien und Intoleranzen: bitte fragen Sie unsere Serviceleitung.

Süsses

Bachthalkäse, hausgemachtes Apfel Chutney und Fruchtbrot 9.50

Zuckerwatte 8.00

Frappé von der Himbeere 10.50

Aprikosenstreuselkuchen mit seinem Sorbet 9.50

Mascarponecreme mit Kirschen und dunkler Schokolade 12.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl 3.00

Liebe Gäste

Unser Küchenteam bereitet alle Speisen mit viel Liebe und marktfrischen Produkten zu. Da uns die saisongerechte Küche am Herzen liegt, wird unsere Karte regelmässig angepasst. Lassen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch überraschen, oder geniessen Sie unsere «Huus-Klassiker», welche das ganze Jahr erhältlich sind.

Beim Fleisch achten wir auf den Bezug von Schweizer Fleisch. In unserem Angebot haben wir auch gluten- und laktosefreie, sowie vegane Menükomponenten. Unser Service-Team berät Sie gerne zu unserem täglichen Angebot. Guten Appetit!

Gerne realisieren wir für Sie auch individuelle Apéros, Feste oder Geschäftsanlässe. Fragen Sie unverbindlich nach unseren Unterlagen