

Sommerliche Vorspeisen

Kirschengazpacho mit Sauerrahm-Espuma
Hausgemachtes Tomaten-Foccacia
11.--



Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig
Gemüsesalat mit Buchweizen und Radieschen
15.--



Tomaten-Melonensalat mit Büffelmozzarella
16-- / 26.--



Carne Cruda vom Kalb
Fenchel, Aubergine und Tomate
19.--



Vorspeisen Stürmi

Wurst-Käse Salat
klein 12.-- | gross 19.--

Blattsalat der Saison mit Hausdressing
9.50



„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person
10.--



Sommerliche Hauptgänge

Gebratenes Steak vom Thurgauer Apfelschwein mit Honig-Bierjus
Mediterraner Kartoffelstampf und geschmorte Karotten
35.--

Schweizer Pouletbrust vom Kohlegrill mit Nektarinensalsa
Maiswaffel und Zucchettinudeln
31.--

Schweizer Black Angus Burger mit Speck und Gruyère
Süsskartoffel Frites und Coleslaw Salat
29.--

Gebackenes Zanderfilet (EST) mit Rohschinken
Limettenbuttersauce
Hausgemachte Kräuter-Tagliatelle und Peperonata
36.--

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt) ab 2 Pers.

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

48.-- p.P.

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person
10.--

Vegetarische Variante mit diverssem Gemüse und Tofu
38.--

Beilagen

Pommes frites | Rösti | Reis | Kartoffelstampf
Gemüse | Salat | Süsskartoffel frites | Tagliatelle | Maiswaffel

(jede zusätzliche Beilage: je 7.--)

Klassiker, vegetarisch & vegan



Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosis Art»
32.--

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse
42.--

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Marktgemüse
38.--

Vegetarisch

Gebackener Tomme Vaudoise mit Preiselbeeren
Sommerliches Gemüse
26.--



Erbisenrisotto mit Stundenei
Belper Knolle und Kräuter
25.--



Der Chef empfiehlt

Hausgemachte Basilikum-Ravioli
Geschmorte Cherrytomaten
Belper Knolle

22.-- / 30.--



Vegan

Hausgemachte Maistäschli mit Nektarinensalsa
Kichererbsenbällchen und Auberginenkaviar
24.--

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 Früchtebrot
9.50

Zuckerwatte
8.--

Pochierter Pfirsich mit Vanilleglacé und Himbeeren
10.50

Marinierte Beeren mit Pistazienglacé und Minze
11.50

Aprikosenstreuselkuchen mit Rosmarin und seinem Sorbet
10.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl
4.--

Dem wunderschönen Ambiente und der traditionsreichen Geschichte unseres Hauses wollen wir gerecht werden. Deshalb pflegen wir sowohl die Räumlichkeiten und die Dekoration wie auch eine erstklassige Küche.

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. Das Gebäude wurde abgebrochen und 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.

Seit 2015 ist das Stürmeierhuus ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.