



Winterliche Vorspeisen



Schwarzwurzelsuppe mit Pumpernickel und Chorizo

11.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

15.00

Rauchforellentatar (DK) mit Sauerrahm und Apfel
Selleriesalat und Brotchips

16.00

Der Chef empfiehlt



*Hausgemachte Pilz-Ravioli
Birne, Cicorino, Weissweinschaum*

*Belper Knolle
22. 00 / 30. 00*



Vorspeisen Stürmi

Kürbissuppe mit Karamellisierten Apfelwürfeln

10.50



Blattsalat der Saison mit Hausdressing

9.50



„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person

11.00



Winterliche Hauptgänge



Gebratenes Steak vom Thurgauer Apfelschwein mit Calvados Sauce
Butternudeln und gelben Navets

36.50

Gebratene Pouletbrust mit Dörripflaumensauce
Tessiner Polenta und Wurzelgemüse

33.00

Gebratenes Zanderfilet (EST) im Rohschinkenmantel mit Weissweinschaum
Süßkartoffel-Gnocchi und Wirz

42.00

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

48.00 p.P.

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person

10.00

Vegetarische Variante mit diverser Gemüse und Tofu

41.00

Beilagen

Pommes frites | Rösti | Reis | Butternudeln

Gemüse | Salat | Tessiner Polenta

(jede zusätzliche Beilage: je 7.00)

Sherry zur Bouillon 2.50

Klassiker, vegetarisch & vegan



Gebratenes Rindsfilet Medaillon mit Steinpilzsaucе
Rosmarin Kartoffeln und winterlichem Gemüseragout
56.00

Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosis Art»
34.00

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Marktgemüse
38.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse
42.00

Vegetarisch

Gebackener Tomme Vaudoise mit Preiselbeeren
Gemüse der Saison
28.00



Vegan

Kräuter-Kartoffelknödel gefüllt mit Schmorgemüse
Eingelegten Pilzen
Selleriepüree und Wirz
29.00



Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm
12.00

Gebrannte Crème mit Birnen
11.50

Am Tisch flambierte Crêpes Suzette mit Sauerrahm-Glacé ab 2 Personen
Pro Person 15.00

Vermicelles mit hausgemachter Meringue
Vanille-Glacé und Schlagrahm
12.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl
4.50

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.

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.