

Vorspeisen der Saison

Maroni-Selleriesuppe	9.50
Käsekroketten mit Preiselbeeren dazu Salatbouquet	11.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	15.00
Rauchlachs (Schottland) mit Randen-Meerrettichtatar	15.00
Rindstatar mit Belperknolle und Brioche	16.00

Vorspeisen Klassiker

Blattsalat der Saison	8.00
Kürbissuppe mit Apfelwürfeln und Kürbiskernen	10.50
«Stürmi» Salatschüssel, ab 2 Pers., pro Pers.	9.50
Oberländer Ziegenkäse dazu winterlicher Blattsalat	14.50

Hauptgänge der Saison

Kalbsblankett Spinatspätzli, Karotten und Lauch	33.00
Gebratenes Lachsfilet (Schottland) Venerereis, Kohlrabigemüse, Safranschaum	35.00
Rindsentrecôte mit einer Whiskey-Pfeffersauce Rosmarinkartoffeln und Gemüse	39.00

Der Chef empfiehlt

Hausgemachte Ravioli mit Nussfüllung, sautierten
Birnenspalten und Chicorée
21 / 30

Hauptgänge Klassiker

Hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken, Rotweinzwiebeln und Gemüse	26.00
«G'hackets mit Hörnli» und Apfelmus	23.00
Kalbsleberli mit Rösti nach «Grosis Art»	31.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes Rösti und glasiertes Gemüse	35.00
Cordon Bleu vom Kalb (mind. 20 Minuten) Pommes frites und Marktgemüse	38.00

Stürmeierhuus-Spezialitäten

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise à discrétion (Handschnitt)

Rind, Kalb und Schwein 43.00
Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, BBQ, Sweet Chili

Sowie Pommes frites oder Reis

Nur Rinds und Kalb, Aufschlag pro Person 10.00

Fondue Chinoise à discrétion (Vegetarisch)

Saisongemüse und Tofu 33.00
Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen:

Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail,
Joghurt, BBQ, Sweet Chili

Sowie Pommes frites oder Reis

Beilagen:

Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Spinatspätzli,
Rösti, Reis, Gemüse, Salat

Jede zusätzliche Beilage: je CHF 5.50

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

Zuckerwatte à discrétion 8.00

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas 10.00

Lebkuchenmousse 11.50
mit Glühweinzwetschgen

Flambierte Crêpes Suzette mit Sauerrahm Glacé 15.00
ab 2 Personen / Pro Person

Coupe Nesselrode 12.00

Schweizer Käse des Monats 9.50
Hausgemachtes Chutney und Früchtebrot

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. Wo möglich stammen Gemüse, Salate und Früchte aus biologischem Anbau, auch beim Fleisch achten wir auf den Bezug aus Freiland- und Biohaltung. 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