




## Vorspeisen der Saison

Apfel-Selleriesuppe mit Brotchips und Speckzwiebeln	11.50
Gebackener Winterkürbis mit Sauerrahm	13.00
Gebeizte Lachsforelle mit mariniertem Rettich	16.00
Panierte Kalbsmilken auf Nüsslisalat	18.00

## Vorspeisen Klassiker


Blattsalat der Saison mit Hausdressing		09.00
„Stürmi“ Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Pers.		10.00
Maronisuppe mit karamellisierten Birnenwürfel		10.50
Oberländer Ziegenkäse mit Salat		14.50

## Hauptgänge der Saison

Gebratene Maispoularde (FR) auf Lauchgemüse und Randen Risotto	29.00
Gebratener Zander (EST) unter der Kartoffelhaube Petersilien- Senfsauce und Broccoli mit Mandelbutter	32.50
Geschmorte Rindsbäggli mit Selleriestampf und Rotkraut	35.00
Runder Mocken vom Kalb mit Rotweinjus, Tessiner Polenta und glasiertem Gemüse	38.00

<b>Der Chef empfiehlt</b>	21/30
Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzfüllung und frischen Kräutern	

## 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 Kalbsgeschnetzeltes 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 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 | Randenrisotto | Rösti | Reis | Selleriestampf  
Spätzle | Gemüse | Salat |

(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 Chutney und Früchtebrot 9.50

Zuckerwatte à discrétion 8.00

Biermousse mit Orangencrumble 9.50

Crème brûlée 10.00

Apfel Streuselkuchen mit Walnussglace 10.50

Parfait und Kompott von der Birne 11.00

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*