



Winterliche Vorspeisen



Ochsenschwanzsuppe mit Flädli und Schnittlauch
10.50

Nüsslisalat
Speck, Ei und Croûtons
14.00

Gebackene Pilzrolle
Selleriepüree, Blattsalat und Preiselbeeren
14.00



Geräucherter Alpenlachs aus Lostalpo (GR)
Randentartar und eingelegter Rettich
16.00

Vorspeisen Klassiker Stürmi



Kürbissuppe mit karamellisierten Apfelwürfeln
10.50



Blattsalat der Saison mit Hausdressing
9.50



„Stürmi“Salatschüssel, ab 2 Personen, pro Person
10.00



Der Chef empfiehlt



Hausgemachte Ravioli mit Baumnuss-Ricotta Füllung
Cicorino Rosso & Birnenwürfel
Belper Knolle
22.00 / 30.00



Winterliche Hauptgänge



Gebratene Pouletbrust mit Dörrfrüchtaufüllung
Polenta Bällchen und Wurzelgemüse
29.50

Geschmorte Rindsbäggli mit Gemüsewürfel
Kartoffelstock und Rotkraut
36.50

Kalbsschulter Sous Vide gegart
Linsen-Gemüse Eintopf
Broccoli und Meerrettichschaum
38.00

Gebratenes Bachsaiblingsfilet aus Bremgarten
Spinat-Gersotto und Blumenkohl
36.00

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

46.00 p.P.

Nur Rind und Kalb, Aufschlag pro Person
10.00

Vegetarische Variante mit diversem Gemüse und Tofu
36.00

Beilagen

Pommes frites | Rösti | Reis |
Gemüse | Salat | Kartoffelstock

(jede zusätzliche Beilage: je 7.00)

Hauptgänge Klassiker Stürmi



«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

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse
38.00

Schweinsbratwurst vom Hof «Wild» nach eigenem Rezept mit Zwiebelsauce
Rösti und Gemüse
26.00

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

Süsses



Bachthalkäse, hausgemachtes Apfel Chutney und Früchtebrot
9.50

Zuckerwatte
8.00

Cheesecake im Glas mit Mandarinsorbet
13.50

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

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
12.50

1 Kugel Sorbet oder Glacé nach Wahl
3.50

Dem wunderschönen Ambiente und der traditionsreichen Geschichte
unseres Hauses wollen wir gerecht werden. Deshalb pflegen wir so-
wohl 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 Stür-
meier Bräm (Steuersekretär), der das Haus aber auch wieder weiter-
verkaufte