

Willkommen im Stürmeierhuus

Es ist uns eine Freude, als Arbeitsintegrationsbetrieb Menschen mit verschiedensten Fähigkeiten und Hintergründen eine Chance zu bieten, Teil unseres motivierten Teams zu werden.

Bei uns geht es nicht nur um erstklassigen kulinarischen Genuss, verbunden mit herzlichem Service und Gastfreundschaft, sondern auch um die aktive Integration und Förderung unserer Mitarbeitenden.

Das Stürmeierhuus eignet sich zudem hervorragend für Ihre persönlichen Anlässe. Mit verschiedenen Räumlichkeiten bieten wir Platz für 10 bis 140 Personen. Unser Team steht Ihnen mit individueller und kompetenter Beratung zur Seite – am besten bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Lassen Sie sich bei uns von der gelungenen Kombination aus Arbeitsintegration und Genuss begeistern.

Mehr über uns erfahren Sie hier:



stürmeierhuus.ch



Instagram



arbeitskette.ch

Vorspeisen

Hausgebeizter Alpen Lachs aus Lostallo GR Weisses Bohnenhumus Radieschen Sauerteigkracker Brunnenkresse		22.00
Kräuterschaumsuppe Croûtons Sauerrahm	vege- tarisch	11.00
Ziegenfrischkäse Mousse Karotten-Birnensalat Geröstete Haselnüsse Bio-Honig	vege- tarisch	17.00

«Stürmi» Klassiker		
Bunter Blattsalat Gemischter Salat Die Salate werden serviert mit Haus-, Italian- oder Kräuter- Dressing	Vege- tarisch)	10.50 13.50
Hauptgänge		
Hausgemachte Kalbs Hacktätschli Taglierini Morchelsauce Rüebli		37.00
Rosa gebratenes Flat Iron Steak vom Rinds-Schulterspitz Portweinjus Frühlingskartoffel Gemüse		45.00
Gebratene Forellenfilets aus Bremgarten		39.00

Rosa gebratenes Flat Iron Steak vom Rinds-Schulterspitz Portweinjus Frühlingskartoffel Gemüse	45.00
Gebratene Forellenfilets aus Bremgarten Fregola Sarda Rüebli Wilder Broccoli Weissweinschaum	39.00
Blumenkohl-Sesam Nuggets Veganer Chili Dip Quinoa Ofengemüse Spinatsalat	32.00
Hausgemachte Ravioli mit Zitronen Ricotta- Füllung Tomatenconfit Spargel Basilikum Belper Knolle	33.00 23.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli	36.00
Kalbsjus Apfelschnitz Röstzwiebeln Rösti	
Cordon Bleu vom Schwein Landrauchschinken Bachtelstei Käse Pommes Frites saisonales Gemüse	36.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti saisonales Gemüse	43.00

Stürmeierhuus-Spezialität:

Fondue Chinoise (von Hand geschnitten)

ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person 220 g	49.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person 220 g	59.00
Supplement Fleisch	pro Platte 220g	19.00

Unsere Hauspezialität servieren wir mit 8 hausgemachten Saucen:

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter Cocktail | Joghurt | BBQ | Chili und Pommes Frites oder Reis

Zusätzliche Beilagen 7.00 zum Fondue Chinoise

Saisonales Gemüse | Rösti | Taglierini



Desserts

Lauwarmer Schoggikuchen Sauerrahmglace Himbeersauce			13.00
Milchreisschnitte Erdbeersorbet Vanille Mandelbiskuit			12.50
Rhabarber Crumble mit Pistazien Veganes Pistazieneis		Vegan	14.00
Sorbet und Glacé Sorbets: Mango Zitrone Glacés: Schokolade Vanille Stracciate	pro Kugel ella Kaffee		5.00
Schlagrahm			+2.00
Stürmi- Kaffee			9.00
mit Vanille Glacé mit Luschtig			+6.00

