



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Willkommen im Restaurant Stürmeierhuus, einem Betrieb, der Menschen mit einer gesundheitlich bedingten Leistungseinschränkung die Chance bietet, sich erfolgreich in die Arbeitswelt zu integrieren.

Bei uns steht nicht nur kulinarischer Genuss im Vordergrund, sondern auch die Förderung und Unterstützung unserer Mitarbeitenden auf ihrem individuellen Weg.

Wir sind stolz darauf, ein Arbeitsintegrationsbetrieb zu sein, der Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Hintergründen die Möglichkeit gibt, Teil unseres engagierten Teams zu sein. Bei uns wird jede Person in ihrer Einzigartigkeit wahrgenommen und erhält eine massgeschneiderte Begleitung, um ihre Talente weiterzuentwickeln und ihr Potenzial zu entfalten.

Durch Ihren Besuch in unserem Restaurant tragen Sie aktiv zur Arbeitsintegration bei und unterstützen unsere Mitarbeitenden auf ihrem Weg zu mehr Selbstständigkeit und Erfolg. Gleichzeitig geniessen Sie bei uns exzellente Speisen und einen herzlichen Service, denn Qualität und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Erleben Sie in unserem Restaurant, wie Arbeitsintegration und Genuss harmonisch miteinander verschmelzen.

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 und das Gebäude 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.

Mehr über uns erfahren sie hier:



stürmeierhuus.ch





[Instagram](#)







arbeitskette.ch

Winterliche Vorspeisen

Schmorgemüse-Tatar Focaccia Kürbis confiertes Eigelb Kräutersalat		16.00
Ziegenkäsemousse Dörrfrüchte Chicorée Buchweizen		15.50
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons		15.00





«Stürmi» Klassiker

Kürbissuppe karamellierte Äpfel		10.50
Saisonaler Blattsalat Hausdressing		9.50
«Stürmi» Salatschüssel pro Person ab 2 Personen		11.00
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Frischkäse Blaues Wunder Birnen-Chutney Nussbutter		23.00/33.00

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

Winterliche Hauptgänge

Geschmorte Schweinskopf-Bäggli Zwiebelconfit Tessiner Polenta Schwarzwurzeln		30.00
Gebratenes Rindsfilet Medaillon Kräuterkruste Trüffelrisotto Wintergemüse		56.00
Geflammtes Zanderfilet aus Zürich Pflaumen Portwein Blaue Kartoffeln Urkarotte		49.00
Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi Federkohl Cranberrys Mandeln		29.00
Vegetarische Capuns Ofengemüse Gruyère Waldpilze		32.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Kalbsleberli Rösti Apfel Röstzwiebeln		35.00
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites Saisonales Gemüse		38.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti Saisonales Gemüse		43.00

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

Fondue Chinoise à discrétion (von Hand geschnitten) ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person	49.50
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	59.50
	pro Kind unter 12 Jahren	25.00
Sherry zur Bouillon	pro Person	2.50

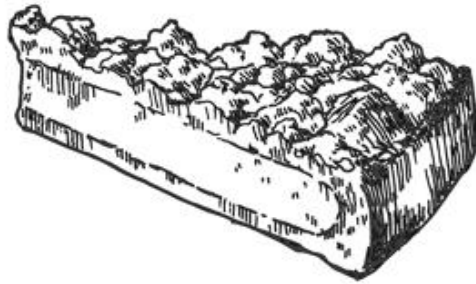
Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachten Saucen:

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




Zusätzliche Beilagen zum Fondue Chinoise	7.00
Saisonales Gemüse Rösti Taglierini Trüffelrisotto	

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



Winterliche Desserts

Marroni Kuchen Glühweinzwetschgen Sauerrahm Glacé		13.50
Erdnussbutter Glacé Mandarinen Salz Caramel		14.50
Mandelcreme Kaffee Glacé Schokolade Biskuit		13.00
Sorbet und Glacé Sorbetes: Mango Zitrone	pro Kugel	5.00
Glacés: Schokolade Vanille Stracciatella Kaffee		
Schlagrahm		+1.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben.
Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung.