



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Herzlich Willkommen bei uns im Stürmeierhuus

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 werden die Mitarbeitenden in ihrer Einzigartigkeit wahrgenommen und erhalten eine massgeschneiderte Begleitung, um die jeweiligen Talente weiterzuentwickeln und das Potenzial zu entfalten.

Durch Ihren Besuch in unserem Restaurant tragen Sie aktiv zur Inklusion bei und unterstützen unsere Mitarbeitenden auf ihrem Weg zu mehr Selbstständigkeit und Erfolg.

Bei uns steht nicht nur der kulinarische Genuss –gepaart mit herzlichem Service und Gastfreundschaft– im Vordergrund, sondern auch die Förderung und Unterstützung unserer Mitarbeitenden auf ihrem individuellen Weg.

Zudem ist das Stürmeierhuus der ideale Ort für Ihre Feier, sei es eine Taufe, ein Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Geschäftsbankett. Unsere Räumlichkeiten in den oberen Stockwerken bieten Platz für Gruppen von 10 bis 140 Personen. Unser Fachteam berät Sie gerne individuell und kompetent – am besten in einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Erleben Sie in unserem Restaurant wie Arbeitsintegration und kulinarischer Genuss harmonisch miteinander verschmelzen.

Mehr über uns erfahren Sie hier:



stürmeierhuus.ch



Instagram



arbeitskette.ch

Herbstliche Vorspeisen

Schmorgemüse-Tatar Eigelb eingelegte Karotten Sbrinz Kräutersalat		16.00
Kürbissuppe karamellierte Äpfel Schnittlauch		10.50
Herbstlicher Blattsalat Kräutervinaigrette Geröstete Nüsse Dörrfrüchte eingelegte Eierschwämmli		13.50

«Stürmi» Klassiker

Bunter Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		12.50
Die Salate werden serviert mit Haus- oder Italian-Dressing		

Hauptgänge

Duo vom Thurgauer Apfelschwein Schonend gegartes Kopfbäggli und gebratenes Filet Laugen Knödel Selleriepüree Herbstgemüse Petersilie		35.00
Geschmortes Federstück vom Rind (Short Rib) Röstzwiebel- Majoran- Kartoffelstampf Rotkraut		36.00
Gebratenes Zanderfilet aus Dänikon ZH Linsenragout Lauch Dill Weissweinschaum		49.00
Hausgemachte Maroni- Rosmarin Gnocchi Eierschwämmli Rosenkohl Selleriecreme Kräuter		26.00
Hausgemachte Ravioli mit Kürbis- Füllung Salbei Nussbutter Gebratener Kürbis		Grosse Portion 33.00 Kleine Portion 23.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli Kalbsjus Apfelschnitz Röstzwiebeln Rösti	36.00
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

à discrétion (von Hand geschnitten)

ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person	52.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	62.00
	pro Kind unter 12 Jahren	25.00

Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachten Saucen:

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

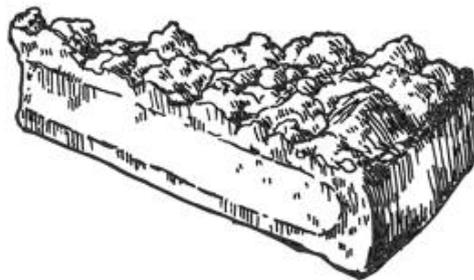
Zusätzliche Beilagen 7.00
zum Fondue Chinoise

Saisonales Gemüse | Rösti | Taglierini



Herbstliche Desserts

Vermicelle mit Meringue Vanilleglacé Schlagrahm		13.00
Karamell Birne mit Thymian Sauerrahmglace Baumnuss-Cracker		10.50
Vegane Schokoladen Tarte mit Pistazien Hausgemachtes Orangensorbet Minze Pistazien		14.00
Sorbet und Glacé	pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango Zitrone Glacés: Schokolade Vanille Stracciatella Kaffee Schlagrahm		+1.50



Unsere regionalen Lieferanten:

Käse	Chäs & Co. Bergdietikon AG	Olivenöl	Amfora SARL Genf
Fleisch	Holzen Fleisch Ennetbürgen NW	Fisch	Altbergfisch Dänikon ZH
Gemüse	Marinello & Co. Zürich		
Bier	Ahoi Hill GmbH Otelfingen ZH		
Wein	Collection Markus Nauer Rapperswil AG Landolt Weine Zürich Jeggli Weine Buchs ZH		

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. ausgeschrieben.
Unser Fleisch, Fisch sowie Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung