



Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.00 - 22.00 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.00 - 21.00 Uhr

Lieber Gast, herzlich Willkommen

Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir haben einige Möglichkeiten und beraten Sie gerne.

Apero-Empfehlung

Winter-Hausapero mit Prosecco, Apfelsaft und Zimtsirup	9.50
Lillet wild berry	9.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Gespritzter Weisswein	6.90
San Bitter	4.80

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Vermentino	2018	6.50
Tenuta Le Colonne, Toscana, Italien		
Païen	2020	6.90
Heida		
Cave Caloz, Miège, Wallis, Schweiz		
Roséwein		
Rosé Pinot Noir	2020	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
Barbera Appassimento	2019	6.90
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
„Väterchen Frost“ Cuvée Rouge	2019	7.20
Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet franc		
Herter Wein, Hettlingen, Schweiz		

Winter Gerichte

Vorspeisen

Leutschner Weissweinsuppe mit Croutons	9.50
Geräuchertes Hurdner Forellenfilet Rotkohlsalat, Orangenfilets und Meerrettichschaum	16.50
Rindstatar mit diversen Garnituren Toast und Butter	19.50
Hauptgang	29.50

Hauptspeisen

Entenbrust, rosa gebraten Balsamicosauce, Laugensemmelknödel, Wintergemüse	36.50
Schweinsfiletmedaillons Morchelrahmsauce, Kroketten, Wintergemüse	35.50
Geschmorte Kalbshaxe Kräftige Rotweinsauce, Laugensemmelknödel, Wintergemüse	35.00
Alaska-Lachstranche gebraten Rahmwirsing, Salzkartoffeln	32.50
Fondue Chinoise „a discretion“ ab 2 Pers. / Pers Poulet-, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch Cocktail, Curry, Tartar und Knoblisauce Essiggurken, Oliven, Silberzwiebeln, Maisköbli, Spargeln und Teufelshörnchen, Ananas, Trauben Pommes frites, Reis	43.50

Seefeld Klassiker

Vorspeisen

Bouillon mit Flädli	7.80
Bunter Blattsalat	7.80
Bunt gemischter Salat	9.80
Nüsslisalat „Seefeld“ mit Speck, Ei und Croutons	13.50

Fleisch

Rindsfilet 180g Morchelrahmsauce Kroketten, Gemüse	42.50
Pouletbrust „Cafe de Paris“ Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonsrahmsauce, Rösti oder Nudeln	24.50
Schweinscordon bleu Pommes frites, Gemüse	28.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites	18.50
„Zürcher“ Geschnetztes Champignonsrahmsauce, Rösti oder Nudeln	34.50
Kalbscordon bleu Pommes frites, Gemüse	38.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse	34.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Klassiker auch mit einem Fitness-Teller

Gemüse als zusätzliche Beilage:

1 Sorte	4.50
2 Sorten	6.00
3 Sorten	7.50

Fisch

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Salzkartoffeln, Reis, Pommes frites oder einen Fitness-Teller

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter - gedämpft „Zuger Art“ mit Kräuterrahmsauce	28.50
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter - gedämpft „Zuger Art“ mit Kräuterrahmsauce	29.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50

Vegetarisch



Panierte Quornschnitzel	Wintergemüse, Champignonrahmsauce	22.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	Salbeibutter, Feigen, gehobelte Belperknolle (würziger Käse)	23.50

Kalte Tellergerichte

Wurstsalat einfach	14.50
Wurst-Käsesalat einfach	16.50
Käsesalat einfach	15.50
Thonsalat einfach	16.50

Garniert mit diversen Salaten, zusätzlich 5.00

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rind:	Australien*
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Winterliche Desserts

Adventszauber			12.50
Zimtparfait, Rotweinzwetschgen, Haselnuss-Apfelküchlein und Rahm			
Coupe Nesselrode			11.80
Vanilleglace, Vermicelles, Meringue und Rahm	mini		9.80
Vermicelles			9.80
Vermicelles, Meringue und Rahm	mini		7.80

Offenwein 50 cl Qualität

	1 dl	2.5 dl	5 dl
Weiss			
Räuschling, Bachmann, Seewein			27.00
Leutschner RxS, Gebr. Kümin		10.80	20.80
Weisser Schwyzer, Gebr. Kümin			22.80
Aigle Blanc Bec, Gebr. Kümin	4.80		21.50
Rosè			
Rosè Pinot Noir, Bachmann, Seewein	5.80		27.00
Rot			
Blauburgunder, Bachmann, Seewein			27.00
Leutschner Clevner, Gebr. Kümin		10.80	21.80
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.80
Rioja, El Coto	4.90		24.80

LASSEN SIE IHREN ABEND AUSKLINGEN MIT...

...GIN TONIC MINI

	Vol.%	cl	
Chase Pink Grapefruit und Pomelo «MINI» (Grossbritannien)	40	2	9.50
Aroma: Kraftvolle Aromen von herzhafter Pink-Grapefruit in der Nase kombiniert mit subtilen Noten von Wacholder und Zitrus. serviert mit Schweppes wild berry Tonic und Orange			

Amuerte Gin black «MINI» (Belgien)	43	2	9.50
Aroma: mit Coca-Blättern, Papaya, Baumtomaten und Drachenfrucht aromatisiert serviert mit Schweppes Indian Tonic und Szechuan Pfeffer			

...Grappa

Amarone	43	2	13.50
Chardonnay	41	2	7.00
Brunello	41	2	12.00

...Likör

Baileys	17	4	8.00
Amaretto	28	4	7.50
Limoncello	25	4	6.50

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal.
Gastgeber Thomas Aufdermauer und s Seefeld Team

MAN soll die Feste feiern wie sie fallen

Haben Sie Ihr nächstes Fest schon geplant?
Wussten Sie schon, dass Sie die Sonderbar auch über den Mittag für einen Anlass ab
20 Personen buchen können?
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten oder senden Ihnen unsere
Bankettvorschläge zu.
Wir freuen uns darauf Ihr nächstes Fest mit Ihnen zu planen und durchzuführen.