

Speisekarte



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

Aperitivo Rosato mit Prosecco	9.50
Lillet wild berry	9.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Siegfried mini „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	9.50
Martini vibrante mit wilde berry Tonic - alkoholfrei	9.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Wangner Chardonnay Kümin Weine, Freienbach	2020	6.90
Grauburgunder Marx, Nahe, Deutschland	2019	6.50
Roséwein		
Rosé Pinot Noir Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz	2020	5.80
Rotwein		
Compleo Pinot Noir, Gamaret, Cornalin Staatskellerei Zürich	2020	6.90
Mediterra Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Poggio al Tesoro-Allegrini, Toskana	2018	7.20

Warme Küche: Montag - Samstag
Sonntag

durchgehend von 11.00 - 22.00 Uhr
durchgehend von 11.00 - 21.00 Uhr

Suppen

Spargelsuppe mit Rahmhaube und Brotwürfeli	9.50
Bouillon mit Flädli	7.80

Vorspeisen


Spargel-Erdbeersalat an Holunderdressing mit Bündner Rohschinken	15.50
Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Blattsalat „Seefeld“ mit Speck, Ei und Croutons	12.50
Rindstatar mit diversen Garnituren Toast und Butter	19.50
	Hauptgang 29.50

Frühlingserwachen

Gebratene Pouletbrust mit Cognacsauce, Spargeln und neuen Kartoffeln	29.50
Rindsfiletwürfel gebraten mit Cognacsauce, Spargeln und Nudeln	38.50
Gebratenes Zanderfilet auf Spargeln mit Hollandaise und Reis	34.50
Zanderknusperli mit Spargeln, Salzkartoffeln und Tartarsauce	32.50

Fisch

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

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

Vegetarisch



Spargeln mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	25.50
zusätzlich 50 g Rohschinken	5.50
Spargelravoli mit Spargeln und Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten	24.50

Klassiker

Rindsfilet 180g „Cafe de Paris“ Neue Kartoffeln, Gemüse	42.50
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	28.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes frites	18.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse	34.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	38.50
„Zürcher“ Geschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln	34.50

Gemüse als zusätzliche Beilage:

1 Sorte	4.50
2 Sorten	6.00
3 Sorten	7.50

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

Offenwein 50 cl Qualität

	1 dl	2.5 dl	5 dl
Weiss			
Räuschling, Weingut Bachmann, Stäfa			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, Weingut Bachmann	5.80		27.00
Rot			
Blauburgunder, Weingut Bachmann, Stäfa			27.00
Leutschner Clevner, Gebr. Kümin		10.80	21.80
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.80
Rioja, El Coto	4.90		23.50

LASSEN SIE IHREN ABEND AUSKLINGEN MIT...

...GIN TONIC MINI

Brockmans Gin «MINI» (Grossbritannien)	Vol.% 40	cl 2	9.50
---	--------------------	----------------	------

Aroma: Fruchtig mit erkennbaren Noten von Beeren, Orangen, Koriander und Ingwer, dazu ein feinherber und würzig trockener Hauch
serviert mit Schweppes wilde berry Tonic

Nordés «MINI» (Spanien)	40	2	9.50
------------------------------------	----	---	------

Aroma: Blumiger, fast schon parfümierter Duft mit Zitrone Rosmarin, etwas Zimt sowie Wacholder im Hintergrund
serviert mit Schweppes Indian Tonic

...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

Planen Sie Ihr nächstes Fest?
Sie können die Sonderbar auch über den Mittag für einen
Anlass ab 20 Personen buchen.
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.