

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

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

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Wangner Chardonnay Kümin Weine, Freienbach	2021	6.90
Grauburgunder Marx, Nahe, Deutschland	2019	6.50
Roséwein		
Rosé Pinot Noir Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz	2021	5.80
Rotwein		
Compleo Pinot Noir, Gamaret, Cornalin Staatskellerei Zürich	2020	6.90
Rolland & Galarreta 85 % Tempranillo, 15 % Merlot 12 Monate im Barrique Ribera del Duero DO	2018	7.20

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

Vorspeisen

Rassige Tomaten-Kokossuppe mit Rahmhaube und Croûtons	9.50
Bouillon mit Flädli	7.80
Avocado-Tomatensalat an Kräutervinaigrette mit gebratenen Eierschwämmli und Foccaciabrot	13.50
Rindstatar Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Toast, Butter	Vorspeise 19.50 Hauptgang 31.50
Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Salat «Seefeld» Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50


Wählen Sie Ihr Dressing:
Französisch, Italienisch oder Waldbeeren

Spätsommer-Gerichte

Lammentrecôte mit Kräuter-Pesto Risotto mit Eierschwämmli und Nektarinen Rotweinjus	39.50
Gebratenes Rindsfilet 180g Artischocken, Oliven, Dörrtomaten, Rotweinjus Kroketten	43.50
Gebratene Pouletbrust Eierschwämmli sauce, Tagliatelle und Gemüse	27.50

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gedämpft, mit Zitronensauce - frittiert im Körbli (ohne Beilage), mit Tartarsauce - gebraten, mit Artischocken, Oliven, Dörrtomaten	28.50
 Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gedämpft, mit Zitronensauce - frittiert im Körbli (ohne Beilage), mit Tartarsauce - gebraten, mit Artischocken, Oliven, Dörrtomaten	29.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50

Vegetarisch



Bunter Spätsommersalat mit Waldbeerendressing mit „Green Mountain Vegi-Bällchen“ und Tartarsauce	23.50
Blätterteigpastetli vom Beck-Knobel mit Eierschwämmli-Gemüseragout und Rahmsauce Buntes Saisongemüse	25.50
Weissweinrisotto mit Eierschwämmli, Nektarinen und Tomaten	24.50
zusätzlich Rindsfiletwürfel (120g)	34.50

Seefeld-Klassiker

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites		18.50
Pouletbrust «Café de Paris» Pommes frites, Gemüse		25.50
Rindsfiletwürfel mit Stroganoff-Sauce Spätzli, Gemüse		35.50
Schnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	35.50 25.50
Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Nudeln, Spätzli oder Kroketten	Kalb Schwein	34.50 24.50
Cordon-Bleu Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50
Schweinssteak mit gebratenen Eierschwämmli Rotweinsauce, Kroketten und Gemüse		32.50

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*
Lamm:	Neuseeland/Australien	Zander:	EU-Binnengewässer
Felchen:	Schweiz, Zürichsee		

*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
Rosé			
Rosé 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

Malfy con arancia «MINI» (Italien)	Vol.% 41	cl 2	9.50
---	--------------------	----------------	------

Aroma: Zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzten sich die Blutorangennoten fort und vermälern sich mit Wacholder und Koriander.

serviert mit Schweppes Indian 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.