



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

Teranino Rose	10.50
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

		1 dl
Rosenberg Sauvignon blanc	2021	6.90
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		
Verdejo	2021	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda		
Rosé Pinot Noir	2021	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Trio Classico	2018	6.90
Pinot Noir, Cabernet, Diolinoir Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		
Samsara	2019	6.90
Barbera Appassimento Marchesi di Barolo, Piemont, Italien		

Herbst Gerichte

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernen und Kernöl		9.50
Nüssli-Salat „Seefeld“ mit Speck, Ei und Croûtons		13.50
Rindstatar „Herbst“ mit süss-saurem Kürbischutney, roten Zwiebeln, Maroni, Brioche Toast, Butter	Vorspeise Hauptgang	19.50 31.50
Rindstatar „klassisch“ Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Vorspeise Hauptgang	19.50 31.50

Wild

Rehschnitzel Pilzrahmsauce		39.50
Rehgeschnetzeltes Wildrahmsauce mit Grappa-Trauben		32.50
Hirschpfeffer „Jäger Art“		36.50
Hirschentrecôte Kirschen-Rahmsauce		39.50
Wild-Hacktäschli „Seefeld“ dunkle Wildsauce		26.50

Zu allen Gerichten servieren wir:
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni,
Rosenkohl und einen Preiselbeerapfel

Seefeld Klassiker

Vorspeisen

Bouillon mit Flädli	7.80
Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50

Hauptspeisen

Rindsfilet «Café de Paris» Kroketten und Gemüse	43.50
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 35.50 Schwein 25.50
Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Nudeln, Spätzli oder Kroketten	Kalb 34.50 Schwein 24.50
Cordon-Bleu Pommes frites, Gemüse	Kalb 38.50 Schwein 28.50

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 Pilzen, Kürbis, Kräutern und Butter - gedämpft , mit Kräuterrahmsauce	28.50
Felchenfilet	- frittiert , mit Tartarsauce - gebraten , mit Pilzen, Kürbis, Kräutern und Butter - gedämpft , mit Kräuterrahmsauce	29.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



Herbstteller	Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel und Rotweinbirne	25.50
Kartoffel-Gnocchi	Butter, Grappa Trauben, Haselnüsse, Kürbiswürfel und Parmesanspäne	22.50

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	Reh:	Österreich
Hirsch:	Neuseeland	Felchen	Schweiz, Zürichsee
Rind:	Australien*	Zander	EU-Binnengewässer

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

Herbstliche Desserts

Coupe Nesselrode		11.80
Vanilleglace, Vermicelle, 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	21.50
Weisser Schwyzer, Gebr. Kümin			23.50
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		11.20	22.50
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.50
Rioja, El Coto	4.80		24.50