



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

Lovely Rose	9.50
Lillet wild berry	9.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Siegfried mini „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	9.50
Aroma: Sehr wacholder- und zitruslastig. Dazu vermählen sich die Noten von Kardamom, Ingwer, Pfeffer, Lavendel und Thymian.	
San Bitter	4.80

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Rosenberg Sauvignon blanc	2022	6.90
Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		
Verdejo	2021	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Roséwein		
Rosé Pinot Noir	2020	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
Primitivo DOC	2021	6.90
Cantina San Marzano, Apulien, Italien		
The Wine	2020	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofel, Burgenland, Österreich		

Warme Küche: Montag - Samstag
Sonntag

durchgehend von 11.30 - 22.00 Uhr
durchgehend von 11.30 - 21.00 Uhr

Suppen

Leutschner Weissweinsuppe
Rahmhaube, Trauben, Croutons



9.50

Bouillon mit Flädli

8.50

Vorspeisen

Roher Fenchelsalat
Kichererbsen-Humus, Speckdatteln,
Orangen, Focacciabrot

15.50

Bunter Blattsalat

8.50

Bunt gemischter Salat

10.50

Nüsslisalat „Seefeld“
Speck, Ei und Croutons

13.50

Rindstatar „klassisch“
Cornichons, Zwiebeln, Kapern,
Brioche Toast, Butter

Vorspeise 19.50
Hauptgang 31.50

Cordon bleu Festival

Diavolo (rassig)	Schinken, Tomaten, Chili, Knoblauch, Mozzarella	
Bündner	Bündnerfleisch, Kräuterfrischkäse	
Appenzeller	Rauchschinken, Zwiebeln, Appenzellerkäse	
Ächt Schwyz	Muotathaler Rauchschinken, Schwyzer Bergkäse	
Buurä	Speck, Zwiebeln, Gruyerekäse	
Williams	Rauchschinken, Birne, Thymian, Gruyerekäse,	
Spezial Schweinscordon bleu		29.50
Spezial Kalbscordon bleu		39.50

Die Cordon bleus werden mit Gemüse und Pommes frites serviert.
Nach Wunsch als Fitnesssteller oder mit anderen Beilagen.

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, Tartarsauce	28.50
	- gebraten „Luzerner Art“, Kapern, Tomaten, Zwiebeln	
	- gedämpft, Zitronengrassauce	
Felchenfilet	- frittiert, Tartarsauce	31.50
	- gebraten „Luzerner Art“, Kapern, Tomaten, Zwiebeln	
	- gedämpft, Zitronengrassauce	
	Portion Rahmspinat zusätzlich	4.50

Vegetarisch



Vegi Cordon bleu		26.50
	Panierter Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Gruyerekäse Pommes frites, Gemüse	
Katoffelgnocchi		24.50
	Rahmspinat, Tomatenpesto, Parmesanspähne	

Klassiker

Rindsfiletwürfel	36.50
Whiskysauce, Nudeln, Gemüse	
Rindsfilet 180g „Cafe de Paris“	43.50
Kroketten, Gemüse	
Pouletbrust „Café de Paris“	26.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsschnitzel paniert	25.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetztes	24.50
Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	
Schweinscordon bleu	28.50
Pommes frites, Gemüse	
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce	19.50
Rösti oder Pommes frites	
Wienerschnitzel	35.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbscordon bleu	38.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetztes	34.50
Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	

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

Hausgemachte Desserts

Desertteller	14.50
Baileysparfait, Mango-Passionsfruchtmousse, Tobleroneküechlein, Rahm, Früchte	
Gebrannte Creme	9.50
„Grossmutter Art“	

Offenwein 50 cl Qualität

	1 dl	2.5 dl	5 dl
Weiss			
Räuschling, Weingut Bachmann, Stäfa			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
Rosé			
Rosé Pinot Noir, Weingut Bachmann	5.80		27.00
Rot			
Blauburgunder, Weingut Bachmann, Stäfa			27.00
Leutschner Clevner, Gebr. Kümin		11.20	22.50
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.50
Rioja, El Coto	4.80		24.50

LASSEN SIE IHREN ABEND AUSKLINGEN MIT...

...Gin Tonic „MINI“

Studer Swiss Highland old Tom „MINI“ (Schweiz - Luzern)	Vol.% 44.4	cl 2	9.50
--	----------------------	----------------	------

Aroma: Zitronengras, Ingwer, Lavendel und Brombeeren
serviert mit Schweppes Indian Tonic

Gin 27 „MINI“ (Schweiz - Appenzell)	43	2	9.50
--	----	---	------

Aroma: Wacholder, Koriander, Zimt, Muskat,
Kardamom, Zitruschalen, Süssholz und Veilchenwurzel
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

„Die Beste Zeit zum Feiern ist jetzt“

Planen Sie Ihr nächstes Fest?

Nach Möglichkeit zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten
oder senden Ihnen unsere Bankettvorschläge zu.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite, damit Ihr Anlass unvergesslich in
Erinnerung bleibt.