

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

Lillet wild berry	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
Wagner Chardonnay	2022	6.90
Kümin Weine, Freienbach, Schweiz		
Räuschling	2022	6.90
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Roséwein		
Rosé Pinot Noir	2022	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
Barbera Appassimento	2020	6.90
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
The Wine	2020	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		

Warme Küche: Montag - Samstag
Sonntag

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

Suppen

Bärlauchsuppe 9.50
Rahmhaube, Croutons

Bouillon mit Flädli 8.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 8.50

Bunt gemischter Salat 10.50

Blattsalat „Seefeld“ 12.50
Speck, Ei, Croutons

Salatsaucen: Bärlauch, französisch oder italienisch

Rindstatar „klassisch“ Vorspeise 19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Hauptgang 33.50
Brioche Toast, Butter

Rindstatar mit Bärlauchbutter überbacken Vorspeise 21.50
marinierte Spargeln, Creme fraiche, Hauptgang 35.50
Brioche Toast, Butter

Zarte Kalbfleischtranchen Vorspeise 15.50
marinierte Spargeln, Frühlingssalat, Hauptgang 29.50
Creme fraiche, Bärlauchsauce

Frühlingserwachen

Schweinsohrückensteak Bärlauchbutter, Spargeln, Bärlauchrisotto	29.50
Pouletbrust gebraten Senfrahmsauce, Spargeln, neue Kartoffeln	29.50
Rindsfiletwürfel gebraten Jus, Spargeln, Cherrytomaten, Nudeln	36.50
Zanderfilet gebraten auf Spargeln Bärlauchhollandaise, Reis	34.50
Zanderknusperli Spargeln, neue Kartoffeln, Tartarsauce	32.50

Fisch

Dazu servieren wir neue Kartoffeln, Reis, Pommes frites
oder einen Fitness-Teller

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	28.50
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	31.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



Vegetarisch



Bärlauchrisotto mit Mascarpone Cherrytomaten, Pesto, Parmesanspäne	24.50
zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	34.50
Spargelravioli	26.50
Spargeln, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten	
zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	36.50

Seefeld Klassiker

Rindsfilet 180g mit Bärlauchhollandaise Neue Kartoffeln, Gemüse	44.50
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	28.50
Buure Schweinsbratwurst Senfsauce, Röstzwiebeln, Pommes frites	21.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	35.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	38.50
Zürcher Geschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	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	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	21.50
Weisser Schwyzer, Gebr. Kümin			23.50
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		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.