

# 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

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

<b>Weisswein</b>		dl
<b>Wangner Chardonnay</b>	2022	6.90
Kümin Weine, Freienbach, Schweiz		
<b>Räuschling</b>	2022	6.90
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
<b>Roséwein</b>		
<b>Rosé Pinot Noir</b>	2022	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
<b>Rotwein</b>		
<b>Barbera Appassimento</b>	2020	6.90
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
<b>The Wine</b>	2020	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		

Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.30 - 22.00 Uhr  
Sonntag durchgehend von 11.30 - 21.00 Uhr

## Suppen

**Spargelcremesuppe** 9.50  
Rahmhaube

**Bouillon mit Flädli** 8.50

## Vorspeisen

**Bunter Blattsalat** 8.50

**Bunt gemischter Salat** 10.50

**Blattsalat „Seefeld“** 12.50  
Speck, Ei, Croutons

Salatsaucen: Holunderdressing, französisch oder italienisch

**Zarte Kalbfleischtranchen** Vorspeise 15.50  
marinierte Spargeln, Frühlingssalat, Hauptgang 29.50  
Creme fraiche, Erdbeeren, Holunderdressing

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

## Spargeln

<b>Pouletbrust gebraten</b>	29.50
Cognacsauce, Spargeln, neue Kartoffeln	
<b>Rindsfiletwürfel gebraten</b>	36.50
Cognacsauce, Spargeln, Cherrytomaten, Nudeln	
<b>Zanderfilet gebraten auf Spargeln</b>	34.50
Hollandaise, Reis	
<b>Zanderknusperli</b>	32.50
Spargeln, neue Kartoffeln, Tartarsauce	

## Fisch

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

<b>Zanderfilet</b>	- frittiert, mit Tartarsauce	28.50
	- gebraten, mit Mandelbutter	
<b>Felchenfilet</b>	- frittiert, mit Tartarsauce	31.50
	- gebraten, mit Mandelbutter	
<b>Portion Rahmspinat zusätzlich</b>		4.50



## Vegetarisch



<b>Blätterteigpastetli von der Bäckerei Knobel</b>	24.50
Gemüseragout, Champignonrahmsauce, buntes Saisongemüse	
<b>Spargelravioli</b>	26.50
Spargeln, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten	
zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	36.50

## Seefeld Klassiker

<b>Rindsfilet 180g mit Hollandaise</b> Neue Kartoffeln, Gemüse	44.50
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes frites, Gemüse	25.50
<b>Schweinsgeschnetztes</b> Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	24.50
<b>Schweins Cordon bleu</b> Pommes frites, Gemüse	28.50
<b>Buure Schweinsbratwurst</b> Jus, Röstzwiebeln, Pommes frites	21.50
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	35.50
<b>Kalbs Cordon bleu</b> Pommes frites, Gemüse	38.50
<b>Zürcher Geschnetztes</b> 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
<b>Weiss</b>			
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
<b>Rosè</b>			
Rosè Pinot Noir, Weingut Bachmann	5.80		27.00
<b>Rot</b>			
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“

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

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

<b>Gin 27 „MINI“</b> (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.