

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

Aperitivo Rosato mit Tonic	9.50
Lillet wild berry	9.50
Siegfried mini „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	9.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	9.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Wangner Chardonnay	2022	6.90
Kümin Weine, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner Göttweiger Berg	2022	6.90
Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich		
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 durchgehend von 11.30 - 22.00 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.30 - 21.00 Uhr

Vorspeisen

Tomatencremesuppe		9.50
Basilikum Creme fraiche, Blätterteiggebäck		
Bouillon mit Flädli		8.50
Roastbeef Tranchen	Vorspeise	16.50
Basilikum Creme fraiche	Hauptgang	31.50
Sommersalat, Cherrytomaten, Focacciabrot		
Rindstatar „Klassisch“	Vorspeise	19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern,	Hauptgang	33.50
Brioche Toast, Butter		
Rindstatar „Sommer“	Vorspeise	21.50
Oliven, Artischocken, Rucola, Cherrytomaten	Hauptgang	34.50
Basilikum, Brioche Toast, Butter		
Bunter Cherrytomatensalat mit Mozzarella		13.50
Rucola, Balsamico, Olivenöl		
Bunter Blattsalat		8.50
Bunt gemischter Salat		10.50

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi		25.50
Oliven, Artischocken, Tomaten, Rucola, Parmesanspäne		
Sommer Vegi Cordon bleu		26.50
Pfannkuchen gefüllt mit Zucchetti, Dörrtomaten, Basilikumfrischkäse, Pommes frites, Gemüse		

Sommerliches

Sommersalat „Seefeld“

Couscoussalat, Gurke, Tomate, Rucola, Blattsalate
wahlweise mit:

- Pouletbruststreifen	27.50
- Lachswürfel	34.50
- frittierte Champignons, Tartarsauce	25.50
- Rindsfiletwürfel	36.50

Sommer Teller

Kartoffel Wedges, „Chimi Churi“ Kräutersauce, Grillgemüse,
Kräuterbutter
wahlweise mit:

- Schweinskotelett 250g	34.50
- Rindsfilet 180g	46.50
- Lachstranche	36.50
- Pouletbrust	29.50

Sommer Cordon bleu

Rauchschinken, Dörrtomaten, Basilikumfrischkäse
Pommes frites, Gemüse

Schwein	29.50
Kalb	39.50

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, Tartarsauce	29.50
	- gebraten , Oliven, Dörrtomaten, Artischocken, Rucola	
	- gebraten , Mandelbutter	

Felchenfilet	- frittiert, Tartarsauce	31.50
	- gebraten , Oliven, Dörrtomaten, Artischocken, Rucola	
	- gebraten , Mandelbutter	

Portion Rahmspinat zusätzlich	4.50
-------------------------------	------

Klassiker

Schweinschnitzel paniert	25.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetztes	24.50
Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	
Schweins Cordon bleu	28.50
Pommes frites, Gemüse	
Buure Schweinsbratwurst	21.50
Senfsauce, Röstzwiebeln, Pommes frites	
Wienerschnitzel	34.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbs Cordon bleu	38.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetztes	34.50
Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	
Rindsfiletwürfel	36.50
Senfsauce, Reis, Gemüse	

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*
Lachs:	Atlantik (Fäorer Inseln)	Zander:	EU-Binnengewässer
Felchen:	Schweiz, Zürichsee		

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