



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

Granatapfel Spritz	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

1 dl

### Weisswein

**Wangner Chardonnay** 2022 6.90  
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig  
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz

**Roero Arneis** 2022 6.90  
Aroma: weisser Pfeffer, floral, ausgeglichen  
Michele Chiarlo, Piemont, Italien

### Rosewein

**Rose Pinot Noir** 2022 5.80  
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone  
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz

### Rotwein

**The Wine** 2020 7.20  
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren  
Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich

**Amarone Classico DOCG** 2018 8.50  
Rondinella, Corvina, Molinara  
Aroma: Waldbeeren, Lebkuchengewürze, ausdrucksstark  
Luigi Righetti, Veneto, Italien

# Vorspeisen

<b>Apfel-Ingwercremesuppe</b> geröstete Mandeln, Rahmhaube	9.50
<b>Bouillon mit Flädli</b>	8.50
<b>Wintersalat</b> Fenchel, Rauchlachsstreifen, Orangenfilets, Feigen, Honigsenf Dressing	15.50
<b>Nüsslisalat „Seefeld“</b> Speck, Ei, Croutons	14.50
<b>Bunter Blattsalat</b>	8.50
<b>Bunt gemischter Salat</b>	10.50
<b>Rindstatar</b> Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Vorspeise 19.50 Hauptgang 33.50

# Fondue Chinoise

<b>„a discretion“ ab 2 Pers./ Pers</b>	43.50
Poulet-, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch Cocktail-, Curry-, Tartar- und Knoblisauce Essiggurken, Oliven, Silberzwiebeln, Maiskölbli, Spargeln, Ananas, Trauben Pommes frites, Reis	

## Winter

<b>Schweinsfilet Medaillons</b>	35.50
Morchelrahmsauce, Serviettenknödel, Gemüse	
<b>Rindsschmorbraten</b>	34.50
Rotweinsauce, Kartoffelstampf, Gemüse	
<b>Rindsfiletwürfel</b>	36.50
Whiskysauce, Nudeln, Gemüse	
<b>Rindsfilet</b>	44.50
Portwein-Feigenjus, Kartoffelstampf, Gemüse	
<b>Französische Entenbrust rosa gebraten</b>	37.50
Portwein-Feigenjus, Orangenfilet, Serviettenknödel, Gemüse	

## Klassiker

<b>Pouletbrust „Cafe de Paris“</b>	26.50
Pommes frites, Gemüse	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b>	35.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	25.50
Pommes frites, Gemüse	
<b>Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce</b>	Kalb 34.50
Nudeln oder Rösti	Schwein 24.50
<b>Cordon bleu</b>	Kalb 38.50
Pommes frites, Gemüse	Schwein 28.50
<b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</b>	21.50
Pommes frites oder Rösti	

# Fisch

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

<b>Zanderfilet</b>	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Knoblauchpanade - gedämpft „Zuger Art“, mit Kräuterrahmsauce	29.50
<b>Felchenfilet</b>	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Knoblauchpanade - gedämpft „Zuger Art“, mit Kräuterrahmsauce	31.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50
Portion Rahmlauch zusätzlich		4.50



# Vegetarisch

<b>Ravioli mit Limonen-Frischkäsefüllung</b>	Fenchel, Orangenfilets, Feigen, Butter	26.50
Rauchlachsstreifen zusätzlich		32.50
<b>Hüttenkäse-Brot Taler</b>	Rahmlauch, Karotten, Preiselbeeren	24.50

# Kalte Tellergerichte

<b>Wurstsalat einfach</b>	14.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	16.50
<b>Käsesalat einfach</b>	15.50
<b>Thonsalat einfach</b>	16.50

Garniert mit diversen Salaten, zusätzlich 5.00

## Deklarationen

Schw ein:	Schw eiz	Poulet:	Schw eiz
Kalb:	Schw eiz	Ente:	Frankreich
Rauchlachs	Norwegen	Felchen	Schw eiz, Zürichsee
Rind:	Australien*	Zander	EU-Binnengewässer

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. (8.1% ab 01.01.2024)

Gasthof Seefeld,

[info@gasthofseefeld.ch](mailto:info@gasthofseefeld.ch)

[www.gasthofseefeld.ch](http://www.gasthofseefeld.ch)