

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	10.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Siegfried mini „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	10.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	10.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein

Wangner Chardonnay	2023	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		

Räuschling	2022	7.20
Aroma: Zitrusfrüchte, Apfel, spritzig Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rosewein

Rose Pinot Noir	2022	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rotwein

Finca Munoz Tempranillo	2020	6.90
Aroma: Blaubeeren, Kirschen, Röstaromen Bodegas Munoz, Castilla-La Mancha, Spanien		

The Wine	2021	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		

Warme Küche: Montag - Samstag
Sonntag

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

Suppen

Spargelcremesuppe Rahmhaube	9.50
Bouillon mit Flädli	8.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Blattsalat „Seefeld“ Speck, Ei, Croutons	12.50

Salatsaucen: Holunderdressing, französisch oder italienisch

Zarte Kalbfleischtranchen marinierte Spargeln, Frühlingssalat, Creme fraiche, Erdbeeren, Holunderdressing	Vorspeise Hauptgang	15.50 29.50
Rindstatar „klassisch“ Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Vorspeise Hauptgang	19.50 33.50

Spargeln

Pouletbrust gebraten Cognacsauce, Spargeln, neue Kartoffeln	29.50
Rindsfiletwürfel gebraten Cognacsauce, Spargeln, Nudeln	38.50
Zanderfilet gebraten auf Spargeln Hollandaise, Reis	36.50
Zanderknusperli Spargeln, neue Kartoffeln, Tartarsauce	34.50

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	29.50
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	31.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



Vegetarisch



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

Seefeld Klassiker

Rindsfilet 180g mit Hollandaise Neue Kartoffeln, Gemüse	46.50
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	29.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites	21.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	37.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	39.50
Zürcher Geschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	36.50
Pouletbrust „Cafe de Paris“ Pommes frites, Gemüse	26.50

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
Brot:	Schweiz		

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