



Gasthof
Hurden

Sonderbar

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

Sarti Spritz	10.50
Lillet wild berry	10.50
Aperol Spritz	10.50
Siegfried „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	10.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	8.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Wangner Chardonnay	2024	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner Göttweiger Berg	2023	7.20
Aroma: Äpfel, Mirabellengelee, Zitronenmelisse Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich		
Rosewein		
Rose Pinot Noir	2023	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
The Wine	2021	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		
Sello del Rey Tempranillo	2020	6.90
Aroma: schwarze Kirschen, Blaubeeren, vollmundig Munoz, Castilla-La Mancha, Spanien		

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

Suppen

Steinpilzcremesuppe 10.50
Rahmhaube, Croutons

Bouillon mit Flädli 8.50

Vorspeisen

Winter Salat 12.50
Blattsalat, Äpfel, Rotchabis, Curry-Cashewnüsse

Bunter Blattsalat 8.50

Bunt gemischter Salat 10.50

Nüsslisalat „Seefeld“ 14.50
Speck, Ei, Croutons

Hausgemachte Dressings: honigsenf, französisch, italienisch

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

Cordon bleu Festival

Diavolo (rassig)	Schinken, Tomaten, Chili, Knoblauch, Mozzarella
Bündner	Bündnerfleisch, Kräuterfrischkäse
Thurgauer	Rauchschinken, Äpfel, Gruyerekäse
Schwyz	Rauchschinken, Schwyz Bergkäse
Buurä	Speck, Schinken, Zwiebeln, Gruyerekäse
Knobli	Schinken, Knoblauch, Kräuterfrischkäse

Spezial Schweinscordon bleu	33.50
Spezial Kalbscordon bleu	43.50

Die Cordon bleus werden mit Pommes frites und Gemüse serviert.
Nach Wunsch als Fitnesssteller oder mit anderen Beilagen.

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, Tartarsauce - gebraten „Luzerner Art“ , Kapern, Tomaten, Zwiebeln - gebraten , mit Mandelbutter	29.50
Felchenfilet	- frittiert, Tartarsauce - gebraten „Luzerner Art“ , Kapern, Tomaten, Zwiebeln - gebraten , mit Mandelbutter	32.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50

Vegetarisch

Vegi Cordon bleu	panierter Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Gruyerekäse Pommes frites, Gemüse	26.50
Kartoffelgnocchi	Salbeibutter, Parmesan, Tomaten	24.50

Klassiker

Rindsfiletwürfel	36.50
Whiskysauce, Nudeln, Gemüse	
Rindsfilet 180g „Cafe de Paris“	46.50
Röstikroketten, Gemüse	
Pouletbrust „Cafe de Paris“	26.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinschnitzel paniert	25.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetzeltes	24.50
Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	
Schweinscordon bleu	29.50
Pommes frites, Gemüse	
Kalbsbratwurst	21.50
Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites	
Wienerschnitzel	37.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbscordon bleu	39.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetzeltes	36.50
Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	

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, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer
Brot:	Schweiz		

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Gasthof Seefeld,

info@gasthofseefeld.ch,

www.gasthofseefeld.ch