

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

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
Orangen Spritz „alkoholfreier Aperol Spritz“	8.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein

Wangner Chardonnay	2024	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		

Räuschling	2023	7.50
Aroma: Zitrusfrüchte, Apfel, spritzig Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rosewein

Rose Pinot Noir	2023	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rotwein

Barbera Appassimento	2022	6.90
Aroma: Erdbeer, Caramel, harmonisches Finale Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		

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

Bärlauchsuppe 9.50
Rahmhaube, Croutons

Bouillon mit Flädli 8.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 8.50

Bunt gemischter Salat 10.50

Blattsalat „Seefeld“ 13.50
Speck, Ei, Croutons

Salatsaucen: Bärlauch, französisch oder italienisch

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

Rindstatar mit Bärlauchbutter überbacken Vorspeise 21.50
marinierte Spargeln, Creme fraiche, Hauptgang 35.50
Brioche Toast, Butter

Zarte Kalbfleischtranchen Vorspeise 16.50
marinierte Spargeln, Frühlingssalat, Hauptgang 33.50
Creme fraiche, Bärlauchsauce

Frühlingserwachen

Schweinssteak Bärlauchbutter, Spargeln, Bärlauchrisotto	36.50
Pouletbrust gebraten Cognacrahmsauce, Spargeln, neue Kartoffeln	32.50
Rindsfiletwürfel gebraten Cognacrahmsauce, Spargeln, Nudeln	38.50
Zanderfilet gebraten auf Spargeln Bärlauchhollandaise, Reis	36.50
Zanderknusperli Spargeln, neue Kartoffeln, Tartarsauce	35.50

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	32.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50

Vegetarisch



Bärlauchrisotto mit Mascarpone Cherrytomaten, Pesto, Parmesanspäne	24.50
zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	34.50
Spargelravioli	26.50
Spargeln, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	36.50

Seefeld Klassiker

Rindsfilet 180g Bärlauchhollandaise	46.50
Neue Kartoffeln, Gemüse	
Schweinschnitzel paniert	26.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetztes	25.50
Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	
Schweins Cordon bleu	32.50
Pommes frites, Gemüse	
Pouletbrust „Cafe de Paris“	27.50
Pommes frites, Gemüse	
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce	21.50
Rösti oder Pommes frites	
Wienerschnitzel	37.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbs Cordon bleu	42.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetztes	36.50
Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	

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 7.00

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