

# 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

<b>Wangner Chardonnay</b>	2024	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		

<b>Räuschling</b>	2023	7.50
Aroma: Zitrusfrüchte, Apfel, spritzig Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

### Rosewein

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

### Rotwein

<b>Barbera Appassimento</b>	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

**Spargelcremesuppe** 9.50  
Rahmhaube

**Bouillon mit Flädli** 8.50

## Vorspeisen

**Bunter Blattsalat** 8.50

**Bunt gemischter Salat** 10.50

**Blattsalat „Seefeld“** 13.50  
Speck, Ei, Croutons

Salatsaucen: Holunderdressing, französisch oder italienisch

**Zarte Kalbfleischtranchen** Vorspeise 16.50  
marinierte Spargeln, Frühlingssalat, Hauptgang 33.50  
Creme fraiche, Erdbeeren, Holunderdressing

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

## Spargeln

<b>Pouletbrust gebraten</b> Cognacsauce, Spargeln, neue Kartoffeln	32.50
<b>Rindsfiletwürfel gebraten</b> Cognacsauce, Spargeln, Nudeln	38.50
<b>Zanderfilet gebraten auf Spargeln</b> Hollandaise, Reis	36.50
<b>Zanderknusperli</b> Spargeln, neue Kartoffeln, Tartarsauce	35.50

## Fisch

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

<b>Zanderfilet</b>	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	29.50
<b>Felchenfilet</b>	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	32.50
<b>Portion Rahmspinat zusätzlich</b>		4.50

## Vegetarisch



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

## Seefeld Klassiker

<b>Rindsfilet 180g mit Hollandaise</b> Neue Kartoffeln, Gemüse	46.50
<b>Schweinschnitzel paniert</b> Pommes frites, Gemüse	26.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	25.50
<b>Schweins Cordon bleu</b> Pommes frites, Gemüse	32.50
<b>Kalbsbratwurst Zwiebelsauce</b> Rösti oder Pommes frites	21.50
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	37.50
<b>Kalbs Cordon bleu</b> Pommes frites, Gemüse	42.50
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	36.50
<b>Pouletbrust „Cafe de Paris“</b> Pommes frites, Gemüse	27.50

### 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 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.