



Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.00 - 22.00 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.00 - 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

Lillet wild berry	9.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Gespritzter Weisswein	6.90
San Bitter	4.80

Offenweine in Flaschenqualität

		1 dl
Panorama weiss	2019	6.90
Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Chardonnay Weingut Bachmann, Schweiz		
Verdejo Rueda DO	2020	6.90
Bodegas Val de Vid, Spanien		
Rosé Pinot Noir	2019	5.80
Weingut Bachmann, Schweiz		
Panorama rot	2018	6.90
Cabernet Dorsa, Garanoir, Regent Weingut Bachmann, Schweiz		
Sincronia Negre	2018	6.90
Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah Mesquida Mora, Mallorca		

Sommer Gerichte

Vorspeisen

«Gazpacho»		9.00
kalte Gemüsesuppe mit Knoblicroûtons		
Tomaten Mozzarella Salat		13.50
Basilikum und Tomatenpesto		
Rindstatar	Vorspeise	19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern Toast, Butter	Hauptgang	29.50
Rauchlachstatar	Vorspeise	19.50
marinierte Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Kapern, Toast	Hauptgang	29.50

Hauptspeisen

Bunter Sommersalat		
mit Mango-Passionsfruchtdressing, wahlweise mit:		
- Riesencrevetten		33.50
- Pouletbrust streifen		23.50
- Rindsfiletwürfel		33.50
Erfrischender Poulet-Melonensalat		24.50
auf knackigen Blattsalaten mit Cocktail-Joghurtsauce		
Angus Rindsentrecôte 200g		39.50
«Café de Paris», neue Kartoffeln und Gemüse		
Gebratenes Rindsfilet 180g		42.50
mit Rotweinsauce, Limettenrisotto und Gemüse		
Gebratene Pouletbrust		25.50
mit Rotweinsauce, Limettenrisotto und Gemüse		

Gemüse als zusätzliche Beilage:

1 Sorte	4.50
2 Sorten	6.00
3 Sorten	7.50

Fisch

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Salzkartoffeln, Reis, Pommes frites oder einen Salatteller mit Melone

Zanderfilet - frittiert, mit Tartarsauce 28.50
- **gebraten**, mit Dörrtomaten, Oliven, Artischocken, Rucola
- **mit Knoblauch-Kräuterpanade**, Tartarsauce
- **frittiert im Körbli**, mit Tartarsauce (ohne Beilage)

Felchenfilet - frittiert, mit Tartarsauce 29.50
- **gebraten**, mit Dörrtomaten, Oliven, Artischocken, Rucola
- **mit Knoblauch-Kräuterpanade**, Tartarsauce
- **frittiert im Körbli**, mit Tartarsauce (ohne Beilage)

Portion Rahmspinat zusätzlich 4.50



Vegetarisch

Limettenrisotto 19.50
mit Cherrytomaten, Kräuterpesto und Parmesanspäne

Gebackener Camembert 23.50
mit Knobli-Kräuterpanade, neuen Kartoffeln und Ratatouille

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

Seefeld Klassiker

Vorspeisen

Bouillon mit Flädli	7.80
Bunter Blattsalat	7.80
Bunt gemischter Salat	9.80
Salat «Seefeld»	11.50
Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	

Fleisch

Pouletbrust «Cafe de Paris»	25.50
Pommes frites, Gemüse oder als Salatteller mit Melone	
Schweinsschnitzel paniert	25.50
Pommes frites, Gemüse oder als Salatteller mit Melone	
Schweinsgeschnetztes	24.50
Champignonsrahmsauce, Rösti oder Nudeln	
Schweinscordon bleu	28.50
Pommes frites, Gemüse oder als Salatteller mit Melone	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	17.50
Rösti oder Pommes frites	
«Zürcher» Geschnetztes	34.50
Champignonsrahmsauce, Rösti	
Kalbscordon bleu	38.50
Pommes frites, Gemüse oder als Salatteller mit Melone	
Wienerschnitzel	34.50
Pommes frites, Gemüse oder als Salatteller mit Melone	
Kalbsgeschnetztes «Casimir»	34.50
im Reising	

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Wurstwaren:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland/Australien*	Felchen	Schweiz
Rind:	Australien	Zander	EU

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

LASSEN SIE IHREN ABEND AUSKLINGEN MIT...

...GIN TONIC MINI

Chase Pink Grapefruit und Pomelo «MINI» (Grossbritannien)	Vol.% 40	cl 2	9.50
--	--------------------	----------------	------

Aroma: Kraftvolle Aromen von herzhafter Pink-Grapefruit in der Nase kombiniert mit subtilen Noten von Wacholder und Zitrus.
serviert mit Schweppes wild berry Tonic und Orange

Amuerte Gin black «MINI» (Belgien)	43	2	9.50
---	----	---	------

Aroma: mit Coca-Blättern, Papaya, Baumtomaten und Drachenfrucht aromatisiert
serviert mit Schweppes Indian Tonic und Szechuan Pfeffer

...Grappa

Amarone	43	2	13.50
Chardonnay	41	2	7.00
Brunello	41	2	12.00

...Likör

Baileys	17	4	8.00
Amaretto	28	4	7.50
Limoncello	25	4	6.50

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal.
Gastgeber Thomas Aufdermauer und s` Seefeld Team

MAN soll die Feste feiern wie sie fallen

Haben Sie Ihr nächstes Fest schon geplant?
Wussten Sie schon, dass Sie die Sonderbar auch über den Mittag für einen Anlass ab 20 Personen buchen können?
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten oder senden Ihnen unsere Bankettvorschläge zu.
Wir freuen uns darauf Ihr nächstes Fest mit ihnen zu planen und durchzuführen.