

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	9.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Siegfried mini „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	9.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	9.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Wangner Chardonnay Kümin Weine, Freienbach	2021	6.90
Grauburgunder Marx, Nahe, Deutschland	2019	6.50
Roséwein		
Rosé Pinot Noir Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz	2021	5.80
Rotwein		
Compleo Pinot Noir, Gamaret, Cornalin Staatskellerei Zürich	2020	6.90
Rolland & Galarreta 85 % Tempranillo, 15 % Merlot 12 Monate im Barrique Ribera del Duero DO	2018	7.20

Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.00 - 22.00 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.00 - 21.00 Uhr

Vorspeisen


«Gazpacho»	9.50
kalte Gemüsesuppe mit Knoblicroûtons	
Bouillon mit Flädli	7.80
Melone mit Serranorohschinken	15.50
Rindstatar	Vorspeise 19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern Toast, Butter	Hauptgang 31.50
Bunter Blattsalat	7.80
Bunt gemischter Salat	9.80
Salat «Seefeld»	11.50
Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	

Wählen Sie Ihr Dressing:
Französisch, Italienisch oder Himbeer

Tomaten Mozzarella Salat	13.50
Basilikum und Tomatenpesto	

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce	28.50
	- gedämpft, mit Zitronensauce	
	- frittiert im Körbli (ohne Beilage), mit Tartarsauce	
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce	29.50
	- gedämpft, mit Zitronensauce	
	- frittiert im Körbli (ohne Beilage), mit Tartarsauce	
		
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50

Sommerliches

Zanderfilet gebraten	33.50
Ofengemüse mit neuen Kartoffeln, Basilikum- und Tomatenpesto	
Felchenfilet gebraten	34.50
Ofengemüse mit neuen Kartoffeln, Basilikum- und Tomatenpesto	
Sommersalat „Seefeld“	
Blattsalat, Couscous, Gurke, Tomate, Rucola	
wahlweise mit:	
- Pouletbrust streifen	25.50
- Rindsfiletwürfel	33.50
- Gebackenen Champignons	24.50
- Zanderknusperli	28.50
Lammentrecote	42.50
Honigsenssauce, Kroketten und Gemüse	
Gebratenes Rindsfilet 180g	43.50
mit Rotweinsauce, Tomaten-Basilikumrisotto und Gemüse	
Gebratene Pouletbrust	26.50
Honig-Chilibutter, Tomaten-Basilikumrisotto und Gemüse	

Vegetarisch



Tomaten-Basilikum Risotto	23.50
mit Parmesanspänen	
zusätzlich mit Rindsfiletwürfeln	33.50
Gebackener Camembert	23.50
auf Ofengemüse mit neuen Kartoffeln, Basilikum- und Tomatenpesto	

Klassiker

Schweinesschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetzelt Champignonrahmsauce, Nudeln	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	28.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes frites	18.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse	34.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	38.50
„Zürcher“ Geschnetzelt Champignonrahmsauce, Nudeln	34.50
Kalbsgeschnetzelt „Casimir“ im Reising	34.50

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*
Lamm:	Neuseeland/Australien	Zander:	EU-Binnengewässer
Felchen:	Schweiz, Zürichsee		

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

Offenwein 50 cl Qualität

	1 dl	2.5 dl	5 dl
Weiss			
Räuschling, Weingut Bachmann, Stäfa			27.00
Leutschner RxS, Gebr. Kümin		10.80	20.80
Weisser Schwyzer, Gebr. Kümin			22.80
Aigle Blanc Bec, Gebr. Kümin	4.80		21.50
Rosè			
Rosè Pinot Noir, Weingut Bachmann	5.80		27.00
Rot			
Blauburgunder, Weingut Bachmann, Stäfa			27.00
Leutschner Clevner, Gebr. Kümin		10.80	21.80
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.80
Rioja, El Coto	4.90		23.50

LASSEN SIE IHREN ABEND AUSKLINGEN MIT...

...GIN TONIC MINI

Malfy con arancia «MINI» (Italien)	Vol.% 41	cl 2	9.50
---	--------------------	----------------	------

Aroma: Zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Blutorangennoten fort und vermälern sich mit Wacholder und Koriander.

serviert mit Schweppes Indian Tonic

Nordés «MINI» (Spanien)	40	2	9.50
------------------------------------	----	---	------

Aroma: Blumiger, fast schon parfümierter Duft mit Zitrone Rosmarin, etwas Zimt sowie Wacholder im Hintergrund

serviert mit Schweppes Indian Tonic

...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

Planen Sie Ihr nächstes Fest?

Sie können die Sonderbar auch über den Mittag für einen Anlass ab 20 Personen buchen.

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.