



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

Teranino Rose	10.50
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

		1 dl
Rosenberg Sauvignon blanc	2021	6.90
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		
Verdejo	2021	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda		
Rosé Pinot Noir	2021	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
The Wine	2020	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Erich Scheiblhofel, Österreich		
Le Volte Ornellaia IGT	2020	8.20
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot Chastagneto Carduccio Ornellaia, Toskana, Italein		

Vorspeisen

Apfel-Ingwer-Cremesuppe mit gerösteten Mandeln	9.50
Bouillon mit Flädli	8.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachs, Feigen, Kürbiswürfeln an Honig-Senf Dressing	15.50
Nüssli-Salat „Seefeld“ mit Speck, Ei und Croûtons	13.50
Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Rindstatar „klassisch“ Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Vorspeise 19.50 Hauptgang 31.50

Fondue Chinoise

„a discretion“ ab 2 Pers. / Pers	43.50
Poulet-, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch Cocktail-, Curry-, Tartar- und Knoblisauce Essiggurken, Oliven, Silberzwiebeln, Maisköbli, Spargeln und Teufelshörnchen, Ananas, Trauben Pommes frites, Reis	

Hauptspeisen

Schweinsfilet-Medaillons Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse		35.50
Rindsschmorbraten kräftige Rotweinsauce, Polenta und Gemüse		32.50
Rindsfiletwürfel Whiskey-Sauce, Kroketten und Gemüse		36.50
Rindsfilet „Café de Paris“ Kroketten und Gemüse		43.50
Pouletbrust „Café de Paris“ Pommes frites, Gemüse		25.50
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren		35.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse		25.50
Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Nudeln, Rösti oder Kroketten	Kalb Schwein	34.50 24.50
Cordon-Bleu Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites oder Rösti		19.50

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 Fitness-Teller

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter - gedämpft „Zuger Art“ mit Kräuterrahmsauce	28.50
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter - gedämpft „Zuger Art“ mit Kräuterrahmsauce	29.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50
Portion Rahmlauch zusätzlich		4.50

Vegetarisch

Steinpilzravioli	mit Butter, Trauben, Kürbiskernen und Parmesan	24.50
Kichererbsen-Tätschli	Rahmlauch, Karotten	22.50

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

Dessertvariation

Winterzauber

13.50

Glühweinmousse, Apfel-Zimt Küchlein,
weisses Kaffee Parfait, Orangen, Rahm

Offenwein 50 cl Qualität

	1 dl	2.5 dl	5 dl
Weiss			
Räuschling, Bachmann, Seewein			27.00
Leutschner RxS, Gebr. Kümin		10.80	21.50
Weisser Schwyzer, Gebr. Kümin			23.50
Aigle Blanc Bec, Gebr. Kümin	4.80		21.50
Rosè			
Rosè Pinot Noir, Bachmann, Seewein	5.80		27.00
Rot			
Blauburgunder, Bachmann, Seewein			27.00
Leutschner Clevner, Gebr. Kümin		11.20	22.50
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.50
Rioja, El Coto	4.80		24.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Reh:	Österreich
Hirsch:	Neuseeland	Felchen	Schweiz, Zürichsee
Rind:	Australien*	Zander	EU-Binnengewässer

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Gasthof Seefeld,

info@gasthofseefeld.ch,

www.gasthofseefeld.ch