

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

Aperitivo Rosato mit Tonic	9.50
Lillet wild berry	9.50
Siegfried mini „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	9.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	9.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein

dl

Wangner Chardonnay	2022	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner Göttweiger Berg	2022	6.90
Aroma: erfrischend, fruchtig, spritzig Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich		

Roséwein

Rosé Pinot Noir	2022	5.80
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rotwein

Barbera Appassimento	2020	6.90
Aroma: Erdbeer, Caramel, harmonisches Finale Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
The Wine	2020	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

Vorspeisen

Pilzcremesuppe Rahmhaube, Blätterteiggebäck 	9.50
Bouillon mit Flädli	8.50
Roastbeef Tranchen gebratene Eierschwämmli, Sauerrahm Cherrytomaten, Olivenöl, Sprossen	Vorspeise 16.50 Hauptgang 31.50
Rindstatar Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Vorspeise 19.50 Hauptgang 33.50
Cherrytomaten-Melonensalat mit Mozzarella  Balsamico, Olivenöl, Minze, Croutons	13.50 23.50
Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Blattsalat „Seefeld“ Speck, Ei, Croutons	12.50

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

Grosser Salatteller 	19.50
--	-------

Spätsommerliches

Spätsommerteller

Weissweinrisotto, Grillgemüse, gebratene Eierschwämmli, Rotweinjus
wahlweise mit:

- Schweinssteak 200 g	34.50
- Rindsentrecote 200 g	46.50
- Pouletbrust	29.50
- Quornschnitzel 	28.50

Spätsommer Cordon bleu

Rauchschinken, Frischkäse, Nektarinen,
rote Zwiebeln, Pommes frites, Gemüse

Schwein	29.50
Kalb	39.50

Weissweinrisotto

gebratene Eierschwämmli, Nektarinen,
süss-saure rote Zwiebeln, Parmesanspäne

mit Rindsfiletwürfel 120 g	38.50
----------------------------	-------

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, Tartarsauce	29.50
	- gebraten, Mandelbutter	

Felchenfilet	- frittiert, Tartarsauce	31.50
	- gebraten, Mandelbutter	

Portion Rahmspinat zusätzlich	4.50
-------------------------------	------

Klassiker

Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	28.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce, Pommes frites oder Rösti	21.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	35.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	38.50
Zürcher Geschnetztes Champignonrahmsauce, Rösti oder Nudeln	34.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Reis, Gemüse	36.50
Rindsfilet 180g „Cafe de Paris“ Pommes frites, Gemüse	44.50

Gemüse als zusätzliche Beilage:

1 Sorte	4.50
2 Sorten	6.00
3 Sorten	7.50

Deklarationen:

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien*
Rindsentrecote:	Paraguay		
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer

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