

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

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein

Wagner Chardonnay	2023	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		

Räuschling	2022	7.20
Aroma: Zitrusfrüchte, Apfel, spritzig Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rosewein

Rose Pinot Noir	2022	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

Rotwein

Finca Munoz Tempranillo	2020	6.90
Aroma: Blaubeeren, Kirschen, Röstaromen Bodegas Munoz, Castilla-La Mancha, Spanien		

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

Bärlauchsuppe Rahmhaube, Croutons	9.50
Bouillon mit Flädli	8.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Blattsalat „Seefeld“ Speck, Ei, Croutons	12.50

Salatsaucen: Bärlauch, französisch oder italienisch

Rindstatar „klassisch“ Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Vorspeise Hauptgang	19.50 33.50
Rindstatar mit Bärlauchbutter überbacken marinierte Spargeln, Creme fraiche, Brioche Toast, Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 35.50
Zarte Kalbfleischtranchen marinierte Spargeln, Frühlingssalat, Creme fraiche, Bärlauchsauce	Vorspeise Hauptgang	15.50 29.50

Frühlingserwachen

Schweinssteak	32.50
Bärlauchbutter, Spargeln, Bärlauchrisotto	
Pouletbrust gebraten	29.50
Cognacrahmsauce, Spargeln, neue Kartoffeln	
Rindsfiletwürfel gebraten	36.50
Cognacrahmsauce, Spargeln, Nudeln	
Zanderfilet gebraten auf Spargeln	34.50
Bärlauchhollandaise, Reis	
Zanderknusperli	34.50
Spargeln, neue Kartoffeln, Tartarsauce	

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	29.50
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce - gebraten, mit Mandelbutter	31.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



Vegetarisch



Bärlauchrisotto mit Mascarpone	24.50
Cherrytomaten, Pesto, Parmesanspäne	
zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	34.50
Spargelravioli	26.50
Spargeln, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten	
zusätzlich 120g Rindsfiletwürfel gebraten	36.50

Seefeld Klassiker

Rindsfilet 180g Bärlauchhollandaise	46.50
Neue Kartoffeln, Gemüse	
Schweinschnitzel paniert	25.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetzeltes	24.50
Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	
Schweins Cordon bleu	29.50
Pommes frites, Gemüse	
Pouletbrust „Cafe de Paris“	26.50
Pommes frites, Gemüse	
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce	21.50
Rösti oder Pommes frites	
Wienerschnitzel	35.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbs Cordon bleu	39.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetzeltes	34.50
Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	

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*
Felchen:	Schweiz	Zander:	EU-Binnengewässer
Brot:	Schweiz		

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