

# 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

Sarti Spritz	10.50
Aperol Spritz	10.50
Lillet wild berry	10.50
Siegfried „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	10.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	8.50

## Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
<b>Wangner Chardonnay</b>	2023	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		
<b>Grüner Veltliner Göttweiger Berg</b>	2022	7.20
Aroma: erfrischend, fruchtig, spritzig Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich		
Rosewein		
<b>Rose Pinot Noir</b>	2023	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
<b>Finca Munoz Tempranillo</b>	2021	6.90
Aroma: Blaubeeren, Kirschen, Röstaromen Bodegas Munoz, Castilla-La Mancha, Spanien		
<b>The Wine</b>	2021	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		

Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.30 - 22.00 Uhr  
Sonntag durchgehend von 11.30 - 21.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Gazpacho</b> 		9.50
kalte Suppe mit Gurke, Peperoni, Creme fraiche, Croutons		
<b>Bouillon mit Flädli</b>		8.50
<b>Roastbeef Tranchen</b>	Vorspeise	16.50
gebratene Eierschwämmli, Creme fraiche	Hauptgang	31.50
Cherrytomaten, Olivenöl, Sprossen		
<b>Rindstatar „Klassisch“</b>	Vorspeise	19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern,	Hauptgang	33.50
Brioche Toast, Butter		
<b>Rindstatar „Spätsommer“</b>	Vorspeise	21.50
Oliven, Artischocken, Kräutersalat, Tomaten,	Hauptgang	34.50
Basilikumpesto, Brioche Toast, Butter		
<b>Spätsommersalat</b> 		14.50
Blattsalat, gebratene Eierschwämmli, Nektarinen		
<b>Bunter Blattsalat</b>		8.50
<b>Bunt gemischter Salat</b>		10.50
<b>Blattsalat „Seefeld“</b>		12.50
Speck, Ei, Croutons		

Wählen Sie Ihr Dressing: brombeer-, französisch-, italienisches Dressing

## Kalte Tellergerichte

<b>Wurstsalat einfach</b>	14.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	16.50
<b>Käsesalat einfach</b> 	15.50
<b>Thonsalat einfach</b>	16.50

Garniert mit diversen Salaten, zusätzlich 5.00

<b>Grosser Salatteller</b> 	19.50
--	-------

# Spätsommerliches

## Spätsommerteller

Weissweinrisotto, Grillgemüse, gebratene Eierschwämmli, Rotweinjus  
wahlweise mit:

- Schweinssteak 200 g	34.50
- Rindsfilet 180 g	46.50
- Pouletbrust	29.50

## Spätsommer Cordon bleu

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

Schwein	31.50
Kalb	41.50

## Spätsommer Vegi Cordon bleu

Pfannkuchen gefüllt mit Zucchini, Dörrtomaten,  
Basilikumfrischkäse, Pommes frites, Gemüse

26.50

## Weissweinrisotto

gebratene Eierschwämmli, Nektarinen,  
rote Zwiebeln, Parmesanspäne

26.50

mit Rindsfiletwürfel 120 g 38.50

## Fisch

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

<b>Zanderfilet</b>	- frittiert, Tartarsauce	29.50
	- gebraten, Mandelbutter	
	- gebraten, Kokospanade und Mango Mayonnaise	

<b>Felchenfilet</b>	- frittiert, Tartarsauce	31.50
	- gebraten, Mandelbutter	
	- gebraten, Kokospanade und Mango Mayonnaise	



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

## Klassiker

<b>Schweinschnitzel paniert</b>	25.50
Pommes frites, Gemüse	
<b>Schweinschnitzel</b>	24.50
Champignonrahmsauce, Röstikroketten oder Nudeln	
<b>Schweins Cordon bleu</b>	29.50
Pommes frites, Gemüse	
<b>Kalbsbratwurst</b>	21.50
Zwiebelsauce, Pommes frites oder Röstikroketten	
<b>Wienerschnitzel</b>	37.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
<b>Kalbs Cordon bleu</b>	39.50
Pommes frites, Gemüse	
<b>Zürcher Schnitzel</b>	36.50
Champignonrahmsauce, Röstikroketten oder Nudeln	
<b>Rindsfiletwürfel Cognacsauce</b>	38.50
Nudeln, Gemüse	
<b>Rindsfilet 180g „Cafe de Paris“</b>	46.50
Pommes frites, Gemüse	
<b>Pouletbrust „Cafe de Paris“</b>	26.50
Pommes frites, Gemüse	

### 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*
Brot:	Schweiz		
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer

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