

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	12.50
Aperol Spritz	12.50
Lillet wild berry	10.50
Siegfried „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	10.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	8.50
Orangen Spritz – alkoholfrei	8.50

Offenweine in Flaschenqualität

Weisswein		dl
Wangner Chardonnay	2024	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		
Cuvée Weiss	2024	7.50
Souvignier gris, Johanniter, Sauvignon blanc Aroma: harmonisch, frisch, ausdrucksstark Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		
Rosewein		
Rose Pinot Noir	2023	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
Barbera Appassimento	2022	6.90
Aroma: Erdbeer, Caramel, harmonisches Finale Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
The Wine	2022	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		


Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

info@gasthofseefeld.ch,
www.gasthofseefeld.ch

Warme Küche: Montag - Samstag
Sonntag

durchgehend von 11.30 - 22.00 Uhr
durchgehend von 11.30 - 21.00 Uhr

Vorspeisen


Gazpacho  9.50
kalte Suppe mit Gurke, Peperoni, Creme fraiche, Croutons

Bouillon mit Flädli 8.50

Rindscarpaccio Vorspeise 23.50
gebratene Eierschwämmli,
Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesan

Rindstatar „klassisch“ Vorspeise 19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Hauptgang 33.50
Brioche Toast, Butter

Rindstatar „Spätsommer“ Vorspeise 21.50
Oliven, Artischocken, Tomaten, Hauptgang 34.50
Basilikumpesto, Brioche Toast, Butter

Spätsommersalat  14.50
Blattsalat, gebratene Eierschwämmli, Nektarinen

Bunter Blattsalat 8.50

Bunt gemischter Salat 10.50

Blattsalat „Seefeld“ 13.50
Speck, Ei, Croutons

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

Spätsommerliches

Spätsommerteller

Weissweinrisotto, Grillgemüse, gebratene Eierschwämmli, Rotweinjus
wahlweise mit:

- Schweinssteak 200 g	36.50
- Rindsfilet 180 g	47.50
- Pouletbrust	32.50

Spätsommer Cordon bleu

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

Schwein	33.50
Kalb	43.50

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

Zanderfilet	- frittiert, Tartarsauce	29.50
	- gebraten, Mandelbutter	

Felchenfilet	- frittiert, Tartarsauce	32.50
	- gebraten, Mandelbutter	

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



Klassiker

Schweinsschnitzel paniert	26.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetzeltes	25.50
Champignonrahmsauce, Röstikroketten oder Nudeln	
Schweins Cordon bleu	32.50
Pommes frites, Gemüse	
Kalbsbratwurst	21.50
Zwiebelsauce, Pommes frites oder Röstikroketten	
Wienerschnitzel	37.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbs Cordon bleu	42.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetzeltes	36.50
Champignonrahmsauce, Röstikroketten oder Nudeln	
Rindsfiletwürfel Stroganoff	38.50
Nudeln, Gemüse	
Rindsfilet 180g „Cafe de Paris“	46.50
Pommes frites, Gemüse	
Pouletbrust „Cafe de Paris“	28.50
Pommes frites, Gemüse	

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 7.00	
Grosser Salatteller 	22.50

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

info@gasthofseefeld.ch,
www.gasthofseefeld.ch