

Speisekarte



Lieber Guest, welcome

If you have a food allergy/intolerance, please let us know. We have some options and can advise you.

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

Wangner Chardonnay	2024	dl 6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		

Cuvée Weiss

Souvignier gris, Johanniter, Sauvignon blanc	2024	7.50
Aroma: harmonisch, frisch, ausdrucksstark Weinbau Kümin, 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

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon	2022	7.20
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

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

Bouillon mit Flädli 8.50

Rindscarpaccio Vorspeise 23.50
gebratene Eierschwämmlis,
Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesan

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

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

Spätsommersalat  14.50
Blattsalat, gebratene Eierschwämmlis, 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 Eierschwämmlie, 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



26.50

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

Weissweinrisotto



26.50

gebratene Eierschwämmlie, Nektarinen,
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
- **gebraten**, Mandelbutter

29.50

Felchenfilet

- **frittiert**, Tartarsauce
- **gebraten**, Mandelbutter

32.50

Portion Rahmspinat zusätzlich

4.50

Klassiker

Schweinsschnitzel paniert	26.50
Pommes frites, Gemüse	
Schweinsgeschnetzeltes	25.50
Champignonrahmsauce, Röstkroketten oder Nudeln	
Schweins Cordon bleu	32.50
Pommes frites, Gemüse	
Kalbsbratwurst	21.50
Zwiebelsauce, Pommes frites oder Röstkroketten	
Wienerschnitzel	37.50
Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	
Kalbs Cordon bleu	42.50
Pommes frites, Gemüse	
Zürcher Geschnetzeltes	36.50
Champignonrahmsauce, Röstkroketten 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	Zander:	EU-Binnengewässer
Felchen:	Schweiz, Zürichsee		

*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