

Speisekarte



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

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

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

Offenweine in Flaschenqualität

1 dl

Weisswein

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

Grüner Veltliner Göttweiger Berg 2023 7.20
Aroma: Äpfel, Mirabellengelee, Zitronenmelisse
Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich

Rosewein

Rose Pinot Noir 2023 6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz

Rotwein

The Wine 2021 7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren
Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich

Sello del Rey Tempranillo 2020 6.90
Aroma: schwarze Kirschen, Blaubeeren, vollmundig
Munoz, Castilla-La Mancha, Spanien

Vorspeisen

Leutschner Weissweinsuppe	9.50
Rahmhaube, Croutons, Trauben	
Bouillon mit Flädli	8.50
Nüsslisalat „Seefeld“	14.50
Speck, Ei, Croutons	
Winter Salat	12.50
Blattsalat, Feigen, Orangen, Rotchabis, Curry-Cashewnüsse	
Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Dressing: Waldbeer, französisch oder italienisch	
Rindstatar	Vorspeise 19.50
Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter	Hauptgang 33.50

Fondue Chinoise

„a discretion“ ab 2 Pers. / Pers.	45.50
Poulet-, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch Cocktail-, Curry-, Tartar- und Knoblisauce Essiggurken, Oliven, Silberzwiebeln, Maisköbli, Spargeln, Ananas, Trauben Pommes frites, Reis	

Winter

Winter Cordon bleu	Schwein	33.50
Speck, Zwiebeln, Schinken, Gruyerekäse	Kalb	43.50
Pommes frites, Gemüse		
Rindsschmorbraten		36.50
Rotweinsauce, Serviettenknödel, Gemüse		
Rindsfiletwürfel		38.50
Whiskysauce, Nudeln, Gemüse		
Französische Entenbrust rosa gebraten		37.50
Orangensauce, Orangenfilet, Serviettenknödel, Gemüse		

Fisch

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

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce	29.50
	- gebraten, mit Mandelbutter	
	- gedämpft „Zuger Art“, mit Kräuterrahmsauce	
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce	32.50
	- gebraten, mit Mandelbutter	
	- gedämpft „Zuger Art“, mit Kräuterrahmsauce	
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



Vegetarisch

Ravioli mit Limonen-Ricottafüllung		24.50
Spinat, Pinienkernen, Parmesanspähne, Butter		
Vegi Cordon bleu		26.50
gefüllter Pfannkuchen mit Lauch, Champignons, Gruyerekäse		
Pommes frites, Gemüse		

Klassiker

Rindsfilet „Cafe de Paris“ Röstikroketten, Gemüse	46.50
Pouletbrust „Cafe de Paris“ Pommes frites, Gemüse	26.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	29.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce, Pommes frites oder Rösti	21.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	37.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	39.50
Zürcher Geschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln oder Rösti	36.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Ente:	Frankreich
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Rind:	Australien*
Zander:	EU-Binnengewässer	Brot:	Schweiz

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