



# SPEISEKARTE



# Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

<b>Schweinsfilet</b>	200 gr.	22.00
	250 gr.	27.00
	300 gr.	32.00
	jede weiteren 50 gr.	+ 5.00
<b>Rinds Entrecôte</b>	200 gr.	35.00
	250 gr.	43.00
	300 gr.	51.00
	jede weiteren 50 gr.	+ 8.00
<b>Beilagen</b>		
Gemüsemischung	200 gr.	5.50
Spinat	200 gr.	5.50
Pommes-frites	200 gr.	5.50
Rösti-Kroketten	200 gr.	6.50
Bratkartoffeln	200 gr.	5.50
Nudeln	200 gr.	5.50
Spargel	200 gr.	6.50
<b>Saucen</b>		
Hollandaise		4.50
Rahmsauce		3.50
Morchel Sauce		6.50
Balsamico-Jus		5.50
Bärlauch Butter		4.50
Café de Paris Butter		4.50



## VORSPEISEN

---

<b>Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen</b> Salade mêlée avec des graines caramélisées		<b>11.50</b>
<b>Grüner Salat</b> Salade verte		<b>9.50</b>
<b>Bunter Blattsalat mit Knusperspargel</b> Salade d'asperges croquantes	Vorspeise	<b>14.50</b>
	Hauptspeise	<b>24.50</b>
<b>Rindstatar Seetaler Classic mit Toast</b> Tartare de boeuf Seetaler classique avec toasts	Vorspeise	<b>23.50</b>
	Hauptspeise	<b>34.50</b>
<b>Rindstatar Seetaler mit Café de Paris und Toast</b> Tartare de boeuf Seetaler avec Café de Paris classique avec toasts	Vorspeise	<b>25.50</b>
	Hauptspeise	<b>36.50</b>

## SUPPEN

---

<b>Frühlingszwiebel супpe, Mini-Käseschnitte</b> Suppe d'oignons de printemps et mini croute au fromage		<b>13.50</b>
<b>Fire and Ice</b> <b>Vegane Karotten-Ingwer-Suppe, Birnen-Chutney und Mango-Sorbet</b> Soupe vegane <i>Fire and Ice</i> , chutney de poire et sorbet de mangue		<b>13.50</b>

## HAUPTGÄNGE

---

<b>Wurst-Käse-Salat</b> Salade de cervelas et fromage	einfach	<b>16.50</b>
	garniert	<b>21.50</b>
<b>Pouletbrustschnitzel an Morchelsauce, Nudel und Gemüsebouquet</b> Poitrine de poulet, sauce aux morilles, nouilles et Bouquet de légumes		<b>32.50</b>
<b>Paniertes Schnitzel mit Preiselbeer-Schaum, Pommes-frites oder gemischter Salat</b> Escalope panée avec mousse d'airelles, frites ou salade mêlée	Schwein	<b>26.50</b>
	Kalb	<b>39.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzelte Zürcher-Art mit Butterrösti</b> Emincé de veau à la <i>Zürcher-Art</i> avec rösti au beurre		<b>42.50</b>



## HAUPTGÄNGE

---

**Seetaler-Rinds-Chef-Burger mit Pommes-frites, konfierten Schalotten, Blattsalat, Tomaten, Appenzeller-Käse, Whisky-Speck und hausgemachte Burger-Sauce** 32.50  
Burger du Chef avec steak haché de bœuf *Seetaler*  
Pommes frites, échalotes confites, salade, tomates, fromage Appenzeller, Lard au whisky et sauce BBQ

### CORDON-BLEU

**Schweins-Cordon-bleu, Pommes-frites oder gemischter Salat** 34.50  
Cordon-bleu de porc, frites ou salade mêlée

**Spargel-Schweins-Cordon-Bleu  
gefüllt mit Appenzeller-Käse und Landrauch-Schinken** 39.50  
Cordon-Bleu de Porc et Asperge, Fromage Appenzeller et Jambon de Campagne Fumé

***Unsere Cordon-Bleu und panierte Schnitzel sind auch glutenfrei erhältlich***

### FISCH

**Zürichsee Felchenfilet an Absinthsauce mit Spargel und Risotto** 36.50  
Filets de Fera du lac de zürich, sauce à l'absinthe, asperges et pommes de terre Sauté

**Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce, Bratkartoffeln und Spinat** 29.50

### VEGETARISCH

**Spargel Risotto mit Morchel** 30.50  
Risotto d'asperges et de Morilles

### VEGAN

**Knusper-Sojaschnitzel mit Spargel und Pommes-frites** 29.50  
Escalope de Soja avec des Asperges et Frites



## DEKLARATION UND LIEFERANTEN

---

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Felchen	Zürichsee Huliger
Spezialöle, Essig	vom Fass Rapperswil
Brot	Wick Jona
Café	Röst Bar Uetikon am See
Backwaren	Jowa

Allergene      Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen über mögliche Allergien oder Intoleranzen

Kleine Portionen      Nach Rücksprache mit dem Personal/Küche ist eine kleine Portion möglich