

Steinbock Klassiker

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

zubereitet an einer leichten Champignonrahmsauce

serviert mit Chnusper-Rösti

41.80

sliced veal with cream sauce and rösti

Kalbsleberli

serviert mit frischen Kräutern und Chnusper-Rösti

„äs hät solangs hät“

36.80

sautéed calf's liver with rösti

Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

zubereitet mit original österreichischen Semmelbröseln

dazu ein Gemüsebouquet und Pommes frites

42.80

escalope viennese style with french fries

Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und

Appenzeller Bergkäse dazu Pommes frites

34.80 / 46.80

pork or veal escalope filled with ham and cheese with french fries

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

an einer rassigen Cognac-Paprikarahmsauce

dazu buntes Gemüse und eine Beilage nach Wahl

41.80

beef filet cubes „stroganoff“

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Petersilienkartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

*french fries, rösti, spätzli
noodles, parsley potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables*

Hauptspeisen

Steinbock Pfand¹

Rindsfiletmedaillon,

Kalbsrückenmedaillon und Pouletbrust

an Champignon-Speckrahmsauce

serviert mit Gemüse und Spätzli

49.80

variation steinbock, beefmedaillon, vealmedaillon, chicken

Ofenfrischer Jungschweinekrusten Braten

serviert mit Semmelknödel und lauwarmem Speck-Krautsalat

38.80

roasted pork

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

an Kümmeljus, serviert mit Selleriepüree und Vanillerüebli

dazu eine Beilage nach Wahl

41.80

boiled veal, cellerypuree, carrots

Barbarie Entenbrust

an Balsamico-Honigreduktion

serviert mit Rahmwirsing und einer Beilage nach Wahl

38.80

duckbreast, cream savoy cabbage

Tagesfleisch nach Angebot

meat of the day

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Petersilienkartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

*french fries, rösti, spätzli
noodles, parsley potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables*

Fischgerichte

Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce

serviert mit Petersilienkartoffeln

deep fried pike perch with persil potatoes

29.80

Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter

serviert mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

rosastet perch fillets with almond butter and persil potatoes

36.80

Tagesfisch nach Angebot

serviert mit einer Beilage nach Wahl

fish of the day

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Petersilienkartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

*french fries, rösti, spätzli
noodles, parsley potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables*

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Quarkknödel

serviert auf Weinspitzkohl, dazu braune Butter und Parmesan

curd-knödel

23.80

Hausgemachte Schupfnudelpfanne

serviert mit Wirsing

potatoes dumpling, savoy cabbage

22.80

Herkunftsländer:

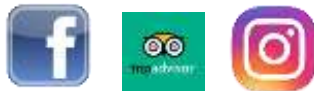
Kalbfleisch / *veal* : Schweiz
Schweinefleisch / *pork*: Schweiz
Rindfleisch / *beef* : Südamerika/Australien
Lamm / *lamb* : Schweiz, Neuseeland
Ente / *duck* : Frankreich
Pferdefilet / *horse* : Uruguay
Poulet / *chicken* : Schweiz

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Gerne empfehlen wir uns auch für diverse Apéro's, Vereins und Firmenfeste oder Familienfeiern.

Bei Interesse verlangen Sie bitte unsere Menüvorschläge oder laden diese auf unserer Homepage als pdf. runter.

Besuchen Sie uns auch auf



Familie Schönbacher/Cumini und Ihr Steinbock-Team
freuen sich Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Kontaktperson: Rudolf Schönbacher

RuMa Gastro GmbH

Seerestaurant Steinbock

Marktgasse 25

8640 Rapperswil-Jona

Tel. 055 210 12 58

info@seerestaurant-steinbock.ch

www.seerestaurant-steinbock.ch

