

Geniessen nach Herzenslust



# Seerestaurant Steinbock

---

## Menüvorschläge

### Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant..

Die nachstehenden Menüs sind eine Auswahl unserer Möglichkeiten.

Sie können auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen, dabei stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Mit Aufmerksamkeit, Gastfreundschaft sowie viel Liebe zum Beruf, werden wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses beitragen.

Familie Schönbacher/Cumini

RuMa Gastro GmbH

Marktgasse 25

8640 Rapperswil-Jona

+41 55 210 12 58

[info@seerestaurant-steinbock.ch](mailto:info@seerestaurant-steinbock.ch)

[www.seerestaurant-steinbock.ch](http://www.seerestaurant-steinbock.ch)

**Rapperswil, 01.Januar 2019**

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# ALLGEMEINES

<b>Bestuhlung</b>	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
<b>Anzahl Plätze</b>	Restaurant max. 50 Personen (je nach Bestuhlung) Terrasse im 1.Stock max. 50 Personen (je nach Bestuhlung) Terrasse im Nautic Pub max. 60 Personen (je nach Bestuhlung) Bar max. 25 Personen
<b>Preise</b>	Unsere Preise basieren auf dem Stand von Januar 2019 Preisänderung Vorbehalten! Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.70%
<b>Zahlungs- Bedingungen</b>	Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten: Mastercard, Maestrocad, Visa, Diners, Amexco, Postcard <b>Sollten Sie es wünschen, dass wir Ihnen die Rechnung zuschicken, bitten wir Sie um Anzahlung der bestellten Menüs.</b>
<b>Personenzahl</b>	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl spätestens 48 Stunden vorher Bekannt zu geben.
<b>Menükarten</b>	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind.
<b>Tischdekoration/ Blumen</b>	Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Raum noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei einem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen Gestaltete Blumendekoration.
<b>Zapfengeld</b>	Die mitgebrachten Weissweine müssen, am Anlasstag, gekühlt gebracht werden. Direkt nach dem Anlass bitten wir Sie, die Weine wieder mitzunehmen. Pro Flasche 75cl- verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00
<b>Süssspeisen</b>	Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen Verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 8.00
<b>Anzahl Menüs</b>	Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs ab 6-7 Personen bestellt werden können oder nach Absprache.

# Apéro- Getränke

Cüpli Prosecco	1dl	CHF	8.50
Flasche Prosecco	75cl	CHF	59.00
Chardonnay Cavalliere IGT Cantina Tollo	75cl	CHF	49.50
Rosenberger Riesling x Silvaner AOC	75cl	CHF	49.00
Pinot Grigio IGT Cantine Lenotti	75cl	CHF	49.50
Orangensaft	Liter	CHF	18.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Liter	CHF	9.50

Ein grösseres Angebot an auserlesenen Weinen finden Sie in unserer Weinkarte

# Apéro- Häppchen

Gemischtes Salzgebäck	pro Portion	CHF	2.00
Grissini mit Landrauchschinken	pro Stück	CHF	1.80
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.50
Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.70
Bruschette mit Tomatenwürfel und Olivenöl	pro Stück	CHF	2.70
Canapés mit Ei, Salami, Käse, Landrauchschinken	pro Stück	CHF	3.30
Canapés mit Lachs oder Tartar	pro Stück	CHF	3.80
Frische Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips	pro Person	CHF	3.30
Gemischte Käsewürfel	pro Person	CHF	4.80
Fischchnusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF	8.50

# **Das spezielle Steinbock Erlebnis Wine and Dine „Surprise“**

---

**Ab 4 Personen**

Wir starten mit einem Glas Haus-Apéro

\*\*\*

Danach servieren wir ein kulinarisch ausgewogenes fünf Gang Menü

Lassen Sie sich überraschen...

\*\*\*

Zu jedem Gang servieren wir ein Glas auserlesenen Wein, aus den verschiedenen Regionen  
Österreichs

CHF 132.50  
Inklusiv Wein

## Menü 1

---

\*\*\*

### **Kresserahmsuppe**

angerichtet mit einer Rahmhaube und Weissbrotwürfel

\*\*\*

### **Bunt gemischter Blattsalat**

mit lauwarmen Waldpilzen an Italien Dressing

\*\*\*

### **Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art**

angerichtet mit einer Rotweinsauce, Speckstreifen, Kartoffelstock und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

### **Hausgemachtes Caramelköpfl**

garniert mit frischen Früchten und Rahm

\*\*\*

3-Gang CHF 50.50

4-Gang CHF 58.50

## Menü 2

---

\*\*\*

### **Klare Rindskraftbrühe**

mit hausgemachten Kräuterflädli und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Gemischter Salat**

mit Hausdressing

\*\*\*

### **Kalbsbraten aus dem Ofen**

serviert mit einer Rotweinsauce, sautierten Pilzen, Butternudeln und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

### **Frischer Fruchtsalat**

serviert mit Blutorangensorbet

\*\*\*

3-Gang CHF 53.50

4-Gang CHF 61.50

## Menü 3

---

\*\*\*

### **Klare Rindskraftbrühe**

mit Griessnockerl

\*\*\*

### **Nüsslisalat**

angerichtet mit Speck, Pilzen und Croutons an French Dressing

\*\*\*

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**

angerichtet mit Butternudeln und einem Tagesgemüse

\*\*\*

### **Schokoladen Mousse mit Rahm**

serviert mit frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 53.50

4-Gang CHF 61.50

## Menü 4

---

\*\*\*

### **Gabelbissen vom Tafelspitz in Kernölvinaigrette**

mit Vogersalat und Apfelkren

\*\*\*

### **Hausgemachte Schwammerlravioli**

angerichtet in Nussbutter

\*\*\*

### **Im ganzen gebratenes Schweinsfilet**

im Kräutermantel, serviert mit Kartoffelstampf und Gemüse

\*\*\*

### **Tarte von der weissen Toblerone**

serviert mit frischen Beeren

\*\*\*

3-Gang CHF 53.50

4-Gang CHF 61.50

## Menü 5

---

\*\*\*

**Hummerbisque**  
mit Jakobsmuscheln

\*\*\*

**Gemischter Salat**  
mit Haus Dressing

\*\*\*

### **Duo vom Kalb und Rind**

Kalbrückenmedaillon mit einer Sauce Bernaise  
und Rindsfiletmedaillon mit einem Rotweinjus  
serviert mit Kroketten und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

**Schokoladenküchlein**  
serviert mit Vanilleeis und frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 66.50

4-Gang CHF 74.50

## Menü 6

---

\*\*\*

**Gazpacho (Saison)**  
angerichtet mit Weissbrotwürfeln

\*\*\*

**Bunt gemischter Blattsalat**  
mit Italien Dressing

\*\*\*

**Variation Surf and Turf**  
Rindsfilet an Rotweinjus  
Riesengarnelen „Provencal“  
serviert mit Pommes Duchesse und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

**Hausgemachtes Ananas-Tiramisu**  
serviert mit frischer Ananas

\*\*\*

3-Gang CHF 66.50

4-Gang CHF 74.50

## Menü 7

---

### **Broccolicremesuppe**

angerichtet mit einer Rahmhaube und Mandeln

\*\*\*

### **Gemischter Salat**

mit Haus Dressing

\*\*\*

### **Schweinsfilet gefüllt mit Pflaumen und Äpfeln**

serviert mit einer Calvados - Rahmsauce, Butternudeln und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

### **Crema Catalana**

serviert mit frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 53.50

4-Gang CHF 61.50

## Menü 8

---

\*\*\*

### **Kalbstartar**

serviert mit Avocado einem Salatstrauß und Chutney

\*\*\*

### **Jakobsmuscheln mit Hummerschaum**

serviert auf Risotto nero

\*\*\*

### **Rindsfiletmedaillons**

angerichtet mit Spargel, Kräutermousseline und Quarkravioli

\*\*\*

### **Mille Feuille**

von der weissen und dunklen Schokolade serviert mit frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 68.50

4-Gang CHF 76.50



## Menü 9

---

\*\*\*

### Tagessuppe

\*\*\*

### Melonen mit Rohschinken

serviert mit einem Salatbouquet und Grissini

\*\*\*

### Mit Spinat gefülltes Maispouardenbrüstli

angerichtet auf Kräuterrisotto und rotem Curryschaum

\*\*\*

### Chai Panna Cotta

serviert mit frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 44.50

4-Gang CHF 52.50

## Menü 10

---

\*\*\*

### Carpaccio vom Rind

serviert mit Ruccola und Parmesan

\*\*\*

### Topinambursuppe

serviert mit einer Jakobmuschel

\*\*\*

### Lammentrecote im Brotmantel

angerichtet mit Thymianjus auf Tomaten-Artischokengemüse  
und Kartoffel-Frischkäse-Ravioli

\*\*\*

### Vanille Parfait

serviert mit lauwarmen Beeren und Rahm

\*\*\*

3-Gang CHF 60.50

4-Gang CHF 68.50

## Menü 11

---

\*\*\*

### **Tartar vom geräucherten Saibling**

serviert mit Kräutermousse auf einem Gurkencarpaccio

\*\*\*

### **Tafelspitzbouillon**

serviert mit Griessnockerl

\*\*\*

### **Tafelspitz vom heimischen Bio Rind**

angerichtet mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfeln

\*\*\*

### **Hausgemachter Milchrahmstrudel**

serviert mit Vanillesauce

3-Gang CHF 53.50

4-Gang CHF 61.50

## Menü 12

---

\*\*\*

### **Frischkäseterrine**

mit Randencarpaccio und einem Salatbouquet an Sauerrahmdressing

\*\*\*

### **Sellerischaumsuppe**

serviert mit einer Rahmhaube und Croutons

\*\*\*

### **Im ganzen gebratenes Beiried**

angerichtet mit Sauce Bernaise, Gemüsegratin und Röstikroketten

\*\*\*

### **Hausgemachte Topfenknödel**

serviert mit Vanille-Espuma

\*\*\*

3-Gang CHF 60.50

4-Gang CHF 68.50

## Menü 13

---

\*\*\*

### **Klare Rindskraftbrühe**

angerichtet mit hausgemachten Griessnockerl und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Bunt gemischter Blattsalat**

mit Haus Dressing

\*\*\*

### **Gebratene Eglifilet**

angerichtet mit einer Zitronen-Petersilien - Butter, Salzkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*

### **Hausgemachtes Mohn-Parfait**

serviert mit frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 54.50

4-Gang CHF 63.50

## Menü 14

---

\*\*\*

### **Tagessuppe**

\*\*\*

### **Gemischter Salat**

mit Haus Dressing

\*\*\*

### **Gebrautes Zanderfilet**

serviert mit einer Kräuterrahmsauce, Reis und einem Wurzelgemüsebeet

\*\*\*

### **Dessertvariation „Steinbock“**

\*\*\*

3-Gang CHF 55.50

4-Gang CHF 63.50

## Menü 15

---

\*\*\*

### Tagessuppe

\*\*\*

### Gemischter Salat

mit Haus Dressing

\*\*\*

### Gebratene Seezungenfilet

serviert mit Kräuteröl, Zitronengras, Parmesanrisotto und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

### Feuchter Schokoladen-Kuchen "Marina"

serviert mit Vanilleglace und Rahm

\*\*\*

3-Gang CHF 59.50

4-Gang CHF 67.50

## Menü 16

---

\*\*\*

### Petersilienschaumsuppe

serviert mit Grissini

\*\*\*

### Bunt gemischter Blattsalat

an Italien Dressing

\*\*\*

### Gebratenes Saiblingsfilet

an Weissweinschaum

serviert mit Eierschwämmli, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### Kaiserschmarren

serviert mit Apfelmus und Joghurtglace

\*\*\*

3-Gang CHF 58.50

4-Gang CHF 66.50

## Menü 17

---

\*\*\*

### **Tomaten- Mozzarella**

serviert mit Basilikumpesto

\*\*\*

### **Ruccolacremesuppe**

serviert mit Parmesan

\*\*\*

### **Gebratene Dorade Royal**

serviert mit Kräuterschaum, mediterranem Risotto und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

### **Sorbetteller**

dazu Ananascarpaccio und Rahm

\*\*\*

3-Gang CHF 58.50

4-Gang CHF 66.50

## Menü 18

---

\*\*\*

### **Tagessuppe**

\*\*\*

### **Bunt gemischter Blattsalat**

mit Haus Dressing

\*\*\*

### **Ravioli**

gefüllt mit Ricotta und Tomaten an Salbeibutter

\*\*\*

### **Hausgemachter Apfelstrudel**

angerichtet mit Vanillesauce und Rahm

\*\*\*

3-Gang CHF 38.50

4-Gang CHF 46.50

## Menü 19

---

\*\*\*

### Gemüsecremesuppe

\*\*\*

### Bunt gemischter Blattsalat

mit Haus Dressing

\*\*\*

### Vegetarisches Riz Casimir

serviert mit Gemüse und frischen Früchten

\*\*\*

### Duo vom Sorbet

Blutorange- und Zitronensorbet

serviert mit frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 38.50

4-Gang CHF 46.50

## Menü 20

---

\*\*\*

### Tagessuppe

\*\*\*

### Gemischter Salat

mit Italien Dressing

\*\*\*

### Hausgemachter Spinat-Frischkäsestrudel

an Schnittlauchsauce

serviert mit Petersilienkartoffeln

\*\*\*

### Gebackene Apfelringe

mit Vanilleglacé, Schlagrahm und frischen Früchten

\*\*\*

3-Gang CHF 40.50

4-Gang CHF 48.50