



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.

Alle Menüs sind ab 10 Personen bestellbar.

Familie Schönbacher/Cumini

RuMa Gastro GmbH
Marktgasse 25
8640 Rapperswil-Jona
+41 55 210 12 58
info@seerestaurant-steinbock.ch
www.seerestaurant-steinbock.ch

Rapperswil, 01. November 2022

Allgemeines

Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
Anzahl Plätze	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
Preise	Unsere Preise basieren auf dem Stand von 2022 Preisänderung Vorbehalten! Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.70% und ich CHF
Zahlungs- Bedingungen	Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten: Mastercard, Maestro Card, Visa, Amexco, Post Card, Twint. Sollten Sie es wünschen, dass wir Ihnen die Rechnung zuschicken, bitten wir Sie um Anzahlung der bestellten Menüs.
Geschäfts- Bedingungen	Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: Annulation: 0 bis 10 Tage vorher, 60% das Arrangement! Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl.
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl spätestens 48 Stunden vorher Bekannt zu geben.
Verlängerung	Verlängerung nach Absprache.
Menükarten	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind.
Tischdekoration/ Blumen	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.
Zapfengeld	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 28.00
Süssspeisen	Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen Verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 6.00
Anzahl Menüs	Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs ab 10 Personen bestellt werden können oder nach Absprache.
Diverses	Bei Schäden an Tische, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen etc. die der Gast verursacht, werden die Kosten dafür in Rechnung gestellt.

Apéro - Getränke - Weine

<i>Orangensaft / Mineral</i>	5 dl	Liter
Orangensaft		10.80 CHF
Mineral	5.90	10.80 CHF
<i>Prosecco / Moscato</i>		75cl
Prosecco Ciccilla Extra Dry DOC, Vini Briganti Treviso		61.00 CHF
Fior d'Arancio DOC Vino Spumante Dolce, Colli Euganei Padua		61.00 CHF
<i>Weissweine</i>		75cl
Rosenberger Riesling x Silvaner AOC, Kümin Feldbach		52.00 CHF
St. Saphorin AOC, J & M Dizerens Lavaux		56.00 CHF
Chardonnay Passolino, Passolino CA feat. Masseria Tagaro di Lorusso Puglia		52.00 CHF
Pinot Grigio IGT, Azinda Vitivinicola Zenato, S Veneto		53.00 CHF
Sauvignon blanc, Skoff Südsteiermark		57.00 CHF
Demuerte bianco, WineryOn Bodegas, Mislata Yecla, Spanien		55.00 CHF

Apéro - Getränke - Weine

Roséweine

75cl

Œil de Perdrix AOC, Vamarcus 56.00 CHF
Neuchâtel

Rosato Passolino, Passolino Ca feat. Masseria Tagaro di Lorusso 52.00 CHF
Puglia

Rotweine

75cl

Rapperswiler AOC Pinot Noir, Kümin 54.00 CHF
Rapperswil

Maienfelder Pinot Noir AOC, Paul Komminot 58.00 CHF
Bündner Herrschaft

Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh 66.00 CHF
Burgenland

Primitivo IGT, Feudi di San Marzano 56.00 CHF
Apulien

Valpolicella Classico Ripasso DOC, Carlo Lenotti 59.00 CHF
Veneto

Rioja Raiza Crianza DOC, Vinedos de Aldeanueva, Aldeanueva de Ebro 58.00 CHF
Spanien

Rioja Demuerte Gold, Winery On Bodegas, Mislata 63.00 CHF
Yecla, Spanien

Ein grösseres Angebot an auserlesenen Weinen finden Sie in unserer Weinkarte

Apéro-Häppchen

Gemischtes Salzgebäck	pro Portion	2.00 CHF
Grissini mit Landrauchschinken	pro Stück	2.00 CHF
Tomaten-Mozzarella Sticks	pro Stück	3.80 CHF
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Olivenöl	pro Stück	2.90 CHF
Schinkengipfeli	pro Stück	4.00 CHF
Käseküchlein	pro Stück	4.00 CHF
Hausgemachte Pizzaschnecken mit Tomaten und Rohschinken	pro Stück	4.00 CHF
Canapés mit Ei, Salami, Käse, Landrauchschinken	pro Stück	4.00 CHF
Canapés mit Lachs oder Tartar	pro Stück	4.80 CHF
Frische Gemüsestäbchen mit Dip	pro Portion	5.00 CHF
Gemischte Käsewürfel	pro Portion	5.00 CHF
Fischchnusperli mit Tartarsauce	pro Portion	9.50 CHF
Gebackene Pouletstreifen mit scharfer Cocktail Sauce	pro Portion	8.50 CHF

Menü 1

Südtiroler-Weinsuppe

Bunt gemischter Blattsalat

mit lauwarmen Waldpilzen und Italien Dressing

Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art

angerichtet mit einer Rotweinsauce, Speckstreifen, Kartoffelstock und Karotten

Hausgemachtes Caramelköpflli mit frischen Früchten und Rahm

3-Gang Menü 58.50 CHF

4-Gang Menü 64.50 CHF

Menü 2

Klare Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli

Gemischter Salat mit Haus Dressing

Im Ofen gebratene Maispoularde

serviert mit einer pikanten Paprikarahmsauce, Butternudeln und Tagesgemüse

Frischer Fruchtsalat serviert mit Blutorangensorbet

3-Gang Menü 54.50 CHF

4-Gang Menü 60.50 CHF

Menü 3

Süsskartoffelcremesuppe

Bunt gemischter Blattsalat mit Italien Dressing

Im ganzen gebratenes Schweinsfilet

im Kräutermantel, serviert mit Kartoffelstampf und Gemüse

Tarte von der weissen Toblerone serviert mit frischen Beeren

3-Gang Menü 56.50 CHF

4-Gang Menü 62.50 CHF

Menü 4

Karotten-Ingwercremesuppe

Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Haus Dressing

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

angerichtet mit Champignon Rahmsauce, Butternudeln und einem Tagesgemüse

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

3-Gang Menü 60.50 CHF

4-Gang Menü 66.50 CHF

Menü 5

Klare Rindskraftbrühe mit Griessnockerl

Bunter Blattsalat mit Haus Dressing

Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

mit original österreichische Semmelbrösel

dazu Pommes frites und buntes Gemüse

Gebackene Apfelringe mit Vanille-Rahmglace, frischen Früchten und Rahm

3-Gang Menü 60.50 CHF

4-Gang Menü 66.50 CHF

Menü 6

Kresserahmsuppe

Gemischter Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen und Haus Dressing

Duo vom Kalb und Rind

Kalbsfilet mit einer Sauce Bernaise

Rindsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce

serviert mit Kroketten und buntem Gemüse

Dessertvariation „Steinbock“

3-Gang Menü 76.50 CHF

4-Gang Menü 82.50 CHF

Menü 7

Spargelcremesuppe (*saisonal*)

Gemischter Salat mit Haus Dressing

Rindsfiletmedaillon vom Grill

angerichtet mit einer Rotweinsauce, dazu Kroketten und Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein serviert mit Vanilleglace und Rahm

3-Gang Menü 74.50 CHF

4-Gang Menü 80.50 CHF

Menü 8

Klare Rindskraftbrühe mit Leberknödel

Gemischter Salat mit Haus Dressing

Rinds Entrecôte vom Grill

angerichtet mit Kräuterbutter, Butternudeln und Gemüse

Bratapfel mit Vanilleglace und Rahm

3-Gang Menü 60.50 CHF

4-Gang Menü 66.50 CHF

Menü 9

Steirische Hochzeitssuppe

Nüsslisalat (*saisonal*)

mit Ei, Croutons und Kürbiskernöl

Alt Wiener Tafelspitz (Rind)

mit Schnittlauchsauce, dazu Röstkartoffeln, Wurzelgemüse und Apfelkren

Apfelstrudel

serviert mit Vanillesauce oder Vanilleglace und Rahm

3-Gang Menü 60.50 CHF

4-Gang Menü 66.50 CHF

Menü 10

Gemüsecremesuppe

Bunter Blattsalat mit Haus Dressing

Gebratene Eglifilets

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

Panna Cotta, serviert mit lauwarmen Waldbeeren

3-Gang Menü 58.50 CHF

4-Gang Menü 64.50 CHF

Menü 11

Erbsencremesuppe

Bunter Blattsalat mit Kürbiskernöl Dressing

Gebratene Zanderfilet

angerichtet mit einer Kräuterrahmsauce, dazu Reis und Gemüse

Tiramisu

3-Gang Menü 59.50 CHF

4-Gang Menü 65.50 CHF

Menü 12

Bärlauch Cremesuppe (*saisonal*)

Bunter Blattsalat mit Italien Dressing

Fischvariation dreierlei

angerichtet mit einem Safranschaum, dazu Weissweinrisotto und ein Tagesgemüse

Mango-Kokosmousse, serviert mit Kumquat Salat

3-Gang Menü 66.50 CHF

4-Gang Menü 72.50 CHF

Menü 13

Tagessuppe

Bunter Blattsalat mit Italien Dressing

Hausgemachte Ravioli (*saisonal*)

angerichtet mit Salbeibutter

Duo vom Sorbet Zitronen- und Blutorangensorbet

3-Gang Menü 46.50 CHF

4-Gang Menü 52.50 CHF

Menü 14

Kürbiscremesuppe (*saisonal*)

Bunter Blattsalat mit Italien Dressing

Spinat-Frischkäse-Strudel

angerichtet an einer Schnittlauchsauce, dazu Petersilienkartoffeln

Vanille Parfait mit lauwarmen Waldbeeren

3-Gang Menü 46.50 CHF

4-Gang Menü 52.50 CHF

Menü 15

Kürbiscremesuppe (*saisonal*)

Bunter Blattsalat mit Italien Dressing

Vegetarische Ris Casimir

angerichtet an Curryrahmsauce, mit Reis, Gemüse und frischen Früchten

Wiener Eiskaffee mit Rahm

3-Gang Menü 44.50 CHF

4-Gang Menü 50.50 CHF

Vegane Gerichte auf Anfrage

Mögliche Änderungen

Anstelle einer Suppe oder Salat der oben aufgeführten Menüs können Sie auch eine Vorspeise oder einen Zwischengang wählen mit einem Aufpreis.

Vorspeisen (Aufpreis +8.00 CHF)

- Carpaccio vom Rind, mit Rucola und Parmesan
- Geräuchertes Fischtatar mit Joghurt und Dill auf Gurken Carpaccio
- Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Balsamico
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce, Kapern und Kräutersalat
- Beef Tartar, mit Toast und Butter
- Garnelencocktail mit Salat Chiffonade
- Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeer Rahm, Kapern und Zwiebeln
- Melone mit Rohschinken, Salatbouquet und Grissini (*saisonal*)
- Spargel- Erdbeersalat mit Rohschinken (*saisonal*)

Zwischengang (Aufpreis +12.00 CHF)

- Cremiges Randen-Risotto mit karamellisiertem Ziegenkäse
- Venere Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln und Safranschaum
- Quiche Lorraine mit Kräuterquark
- Hausgemachte Waldpilzravioli mit Nussbutter und Parmesan
- Gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse und Kräuterschaum
- Hausgemachte Serviettenknödel an Waldpilzrahmsauce
- Jakobsmuscheln an Hummerschaum auf Venere Risotto

Mögliche Änderungen

Sie können auch die Beilage, das Gemüse oder die Sauce der oben aufgeführten Menüs ändern ohne Aufpreis.

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Pommes Frites
- Kroketten
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Selleriepüree
- Weissweinsrisotto
- Pilaw-Reis
- Cremige Polenta
- Butternudeln
- Spätzle (*saisonal*)

Gemüse

- Gemischtes Gemüse
- Blattspinat
- Brokkoli mit Mandelbutter
- Blumenkohl mit Semmelbutter
- Speckbohnen
- glasierte Karotten
- Rahmkohlrabi
- Ratatouille
- Grilltomaten

Saucen zum Fleisch

- Rotweinjus
- Calvados-Rahmsauce
- Pfeffer-Cognacrahmsauce
- Pikante-Paprikarahmsauce
- Eierschwämmli-Rahmsauce (*saisonal*)
- Morchelrahmsauce
- Senfsauce
- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Kräuterbutter
- Chimichurri
- Champignonrahmsauce

Saucen zum Fisch

- Mandelbutter
- Zitronen-Petersilienbutter
- Safranschaumsauce
- Noilly Prat-Weissweinsauce
- Kräuterrahmsauce
- Kräuter Pesto
- Sauce Choron
- Kerbelschaumsauce
- Pernodschaumsauce
- Meerrettichrahmsauce