

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

www.seerestaurant-steinbock.ch

Rapperswil, 01.Januar 2022

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

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%
Zahlungs- Bedingungen	Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten: Mastercard, Maestrocad, Visa, Amexco, Postcard, 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: bestätigt 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 25.00
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 6-7 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
Mineral	5.90	10.80

<i>Prosecco / Moscato</i>	7.5 dl
Prosecco DOC, Maschio die Cavalieri Treviso	59.50
Fior d'Arancio DOC Vino Spumante Dolce, Colli Euganei Padua	59.50

Weissweine

Rosenberger Riesling x Silvaner AOC, Kümin 20 Feldbach	49.80
St. Saphorin AOC, J & M Dizerens 20 Lavaux	54.00
Chardonnay Cavaliere IGT, Cantina Tollo 20 Abruzzen	49.80
Pinot Grigio IGT, Azinda Vitivinicola Zenato, S, 20 Veneto	51.00
Sauvignon blanc, Skoff 20 Südsteiermark	56.00
Demuerte bianco, WineryOn Bodegas, Mislata Yecla, Spanien	51.00

Apéro – Getränke - Weine

Roséweine

Œil de Perdrix AOC, Vamarcus, 20 54.00
Neuchâtel

Rotweine

Rapperswiler AOC Pinot Noir, Kümin 20 52.00
Rapperswil

Maienfelder Pinot Noir AOC, Paul Komminot 20 57.00
Bündner Herrschaft

Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh 20 65.00
Burgenland

Primitivo IGT, Feudi di San Marzano 20 54.00
Apulien

Valpolicella Classico Ripasso DOC, Carlo Lenotti 20 58.00
Veneto

Rioja Raiza Crianza DOC, Vinedos de Aldeanueva, Aldeanueva de Ebro 20 57.00
Rioja

Demuerte Gold, WineryOn Bodegas, Mislata 61.00
Yecla, Spanien

Ein grösseres Angebot an auserlesenen Weinen finden Sie in unserer Weinkarte

Apéro- Häppchen

Gemischtes Salzgebäck	pro Portion	CHF2.00
Grissini mit Landrauschschinken	pro Stück	CHF1.80
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück	CHF3.50
Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück	CHF3.70
Hausgemachte Pizzaschnecken mit Tomaten und Rohschinken	pro Stück	CHF 4.00
Tomaten-Mozzarella Sticks	pro Stück	CHF 3.30
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Olivenöl	pro Stück	CHF2.70
Canapés mit Ei, Salami, Käse, Landrauschschinken	pro Stück	CHF3.30
Canapés mit Lachs oder Tartar	pro Stück	CHF3.80
Frische Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips	pro Person	CHF3.30
Gemischte Käsewürfel	pro Person	CHF4.80
Fischchnusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF8.50

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 Apfelkren

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