

Seerestaurant Steinbock

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed leaf salad</i>		9.80
Gemischter Salat Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed salad</i>		11.80
Beefsteak Tartar „Baronet“ Toast und Butter <i>beefsteak tartare</i>	Vorspeise Hauptgericht	23.80 32.80
Tomatensalat „Caprese“ Swiss Buffalo mit Schweizer-Büffel Mozzarella, Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern <i>tomato salad „Caprese</i>		16.80
Rindscarpaccio Olivenöl, Parmesanspäne, Salatbouquet <i>beef carpaccio</i>		20.80
Klare Rindskraftbrühe hausgemachte Kräuterflädli oder Leberknödel <i>beef broth with homemade pancakes sliced or homemade liver dumpling</i>		9.80/12.80
Vitello Tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce Kapern, Zwiebelringe, Sardellen <i>vitello tonnato, cold veal, thuna sauce</i>	Vorspeise Hauptgericht	22.80 31.80
Fitnesssteller Gemischter Salat an Hausdressing zur Wahl mit: / <i>mixed salad with:</i>		
• Zanderchnusperli / <i>fried pike perch</i>		29.80
• paniertes Schweinsschnitzel / <i>pork escalope</i>		32.80
• gebratene Pouletbrust / <i>chicken breast</i>		29.80

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Champignonrahmsauce, Chnusper-Rösti <i>sliced veal with cream sauce and rösti</i>		41.80
Kalbsleberli frische Kräuter, Chnusper-Rösti „äs hät solangs hät“ <i>sautéed calf's liver with rösti</i>		36.80
Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel original österreichische Semmelbrösel buntes Gemüse, Pommes frites <i>escalope viennese style with french fries</i>		42.80
Kalbs - oder Schweins Cordon bleu gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse dazu Pommes frites <i>pork escalope filled with ham and cheese with french fries</i>	Kalb Schwein	46.80 34.80
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Cognac-Paprikarahmsauce buntes Gemüse, Beilage nach Wahl <i>beef filet cubes „stroganoff“</i>		41.80
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl <i>beef filet cubes with herb butter</i>		49.80
Zanderchnusperli mit hausgemachter Tatarsauce, Petersilienkartoffeln <i>fried pike perch with persil potatoes</i>		29.80
Gebratene Eglifilets an Mandelbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln <i>fried perch filets with almondbutter and persil potatoes</i>		36.80
Spargel Quark Ravioli Bärlauchbutter <i>asparagus ravioli</i>		26.80