

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“ mit Toast und Butter <i>beefsteak tartare</i>	Vorspeise Hauptgericht	23.80 32.80
Nüsslisalat „Steinbock“ Hausdressing, Ei, Speck, Croutons <i>lamb's lettuce, house dressing, egg, bacon, croutons</i>		14.80
Rindscarpaccio Olivenöl, Parmesanspänen <i>beef carpaccio</i>		20.80
Rehcarpaccio mit gebratenen Pilzen Wildkräutersalat <i>deercarpaccio, wild salad</i>		19.80
Klare Rindskraftbrühe „Styria“ mit hausgemachten Kräuterflädli <i>beef broth with homemade sliced pancake with herbs</i>		9.80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne <i>cream of pumpkin soup</i>		11.80
Rehschnitzel „Mirza“ Wildrahmsauce, Apfelrotkraut, Maroni, Rosenkohl, gefüllter Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl <i>deer escalope, to game cream sauce, red cabbage, Chestnuts, Brussels sprouts</i>		39.80

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ zubereitet an einer leichten Champignonrahmsauce serviert mit Chnusper-Rösti <i>sliced veal with cream sauce and rösti</i>	41.80
Kalbsleberli serviert mit frischen Kräutern und Chnusper-Rösti „äs hät solangs hät“ <i>sautéed calf's liver with rösti</i>	36.80
Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel zubereitet mit original österreichischen Semmelbröseln dazu Gemüse und 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>	46.80 / 34.80
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an einer rassigen Cognac-Paprikarahmsauce dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl <i>beef filet cubes „stroganoff“</i>	41.80
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine Beilage nach Wahl <i>beef filet cubes with herb butter</i>	49.80
Zanderchnusperli mit hausgemachter Tatarsauce serviert mit Petersilienkartoffeln <i>fried pike perch with persil potatoes</i>	29.80
Gebratene Eglifilets an Mandelbutter serviert mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln <i>fried perch filets with almondbutter and persil potatoes</i>	36.80
Hausgemachte Ravioli nach Angebot an Salbeibutter und Parmesan <i>homemade ravioli</i>	26.80