

Seerestaurant Steinbock

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed leaf salad</i>	12.50
Vitalsalat Gemischter Salat mit Melone und Kernen <i>vital salad</i>	17.50
Crevettencocktail mit Cocktailsauce, Apfelstücken und Salat-Chiffonade <i>shrimp cocktail, salad</i>	21.50
Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella, Balsamico, Olivenöl <i>tomato salad „Caprese“</i>	19.50
Getrüffeltes Kalbstatar & Lachsrose mit einem Salatbouquet <i>vitello tatar and salmon</i>	24.50
Erfrischende Mango-Joghurtsuppe mit Kokosmilch mit oder ohne Crevettenspiess <i>cold mango soup with or without shrimps</i>	14.00 / 16.50

Seenachtsfest 2022

Hauptspeisen

Kalbs Paillard mit Kräuterbutter, dazu Rucola, Schmortomaten, Parmesan und Kroketten <i>veal tagliata, herbutter</i>	46.00
Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel zubereitet mit original österreichischen Semmelbröseln dazu ein Gemüsebouquet und Pommes frites <i>escalope viennese style with french fries</i>	46.00
Duo vom Rind- und Kalb Kalbsfilet mit Sauce Bernaise Rindsfilet mit einer Rotweinsauce serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin <i>variation of beef and veal</i>	53.00
Fischvariation Wolfsbarsch, Zander und Crevetten auf Safranrisotto mit grünem Pesto <i>fish variation, safranrisotto</i>	53.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Champignonrahmsauce, Chnusper-Rösti <i>sliced veal with cream sauce and rösti</i>	45.00

Dessert

Dessertvariation „Surprise“	16.50
------------------------------------	--------------