

Herzlich Willkommen im

# Seerestaurant Steinbock

Wir freuen uns Sie als Gast bei uns  
begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen

„En Guete“

Familie Rudolf Schönbacher / Marina Cumini  
und Ihr Steinbock-Team

Wenn Sie zufrieden bei uns waren, erzählen Sie es weiter, wenn etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit war, sagen Sie es uns!

Preise in CHF inkl. MWST.

## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed leaf salad</i>		10.5
Gemischter Salat Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed salad</i>		12.5
Tomatensalat "Caprese" Büffel Mozzarella, Basilikum, Balsamico, Olivenöl <i>tomato salad caprese</i>		17.5
Beefsteak Tatar "Baronzt" Toast und Butter <i>beefsteak tatar</i>	Vorspeise Hauptspeise	25.5 34.5
Rindscarpaccio Olivenöl, Grana Padano Späne, Salatbouquet <i>beef carpaccio</i>		23

## Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe		
hausgemachte Kräuterflädli oder Leberknödel	mit Flädli	10.5
<i>beef broth with pancakes sliced or liver dumpling</i>	mit Knödel	13
Spargelerzmesuppe		
Räucherlachs-Ravioli, Kräuteröl, Croutons	mit Ravioli	15.5
<i>asparagus soup, with or without salmon-ravioli</i>	ohne Ravioli	12.5

## Warme Vorspeisen

Wässiger Spargel		
Rohschinken, Kräuter-Hollandaise		
<i>asparagus, herb-hollandaise, raw ham</i>		21
Spargelquark Ravioli		
gebratener Spargel, Safransauce		
<i>asparagus ravioli, safransauce</i>		22
Knuspriger Tempura-Spargel		
Crevetten, Wasabicreme		
<i>tempura asparagus, shrimp, wasabicream</i>		23.5

## Hauptspeisen

<p>           Geschnätzeltz Kalbfleisch „Zürcher Art“            Champignonrahmsauce            Chnusper-Rösti  <i>sliced veal, mushroomcreamsauce, rösti</i> </p>	<p> <i>kleinere Portion</i> </p>	<p>           44            39         </p>
<p>           Kalbsleberli            frische Kräuter, Chnusper-Rösti „äs hät solangs hät“  <i>sautéed calf's liver, rösti</i> </p>	<p> <i>kleinere Portion</i> </p>	<p>           39            34         </p>
<p>           Goldbraun gebackenzs Kalbs-Wienerschnitzel            original österreichische Semmelbrösel            buntes Gemüse, Pommes frites  <i>veal escalope viennese style, french fries</i> </p>	<p> <i>kleinere Portion</i> </p>	<p>           45            40         </p>
<p>           Schweins- oder Kalbs-Cordon blu            gefüllt mit Hinterschinken, Appenzeller Bergkäse            Pommes frites  <i>pork or veal escalope filled with ham and cheese, french fries</i> </p>	<p> <i>Schwein</i>  <i>Kalb</i> </p>	<p>           38            49         </p>
<p>           Rindsfiletwürfel „Stroganoff“            Cognac-Paprikarahmsauce, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl  <i>beef filet cubes „stroganoff“</i> </p>	<p> <i>kleinere Portion</i> </p>	<p>           45            40         </p>

## Hauptspeisen

Rindsfilet vom Grill mit Steinpilz Kruste Rotweinjus, Spargeln, Beilage nach Wahl <i>beef filet, porcini crust, asparagus</i>	53
Gebratene Pouletbrust Rosmarinjus, Spargelrisotto <i>chicken breast, rosmarinsauce, asparagus risotto</i>	34.5
Schwanzfilet vom Grill Kräuterhollandaise, Spargeln, Ricotta Ravioli <i>pork filet, herb-hollandaise, asparagus, ricottaravioli</i>	38.5
Tagesfleisch nach Angebot <i>meat of the day</i>	53

### Beilagen:

Pommes Frites, Rösti, Röstikroketten, Frühlingskartoffeln, Reis, Nudeln, Gemüse

## Fisch Gericht

Zanderheuschreckli		
hausgemachte Tatarsauce, Petersilienkartoffeln		32
<i>fried pike perch, parsley potatoes</i>	<i>kleinere Portion</i>	27
Gebratene Zanderfilets		
Mandelbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln		39
<i>roasted perch fillets, almond butter, parsley potatoes</i>	<i>kleinere Portion</i>	34
Tagessfisch nach Angebot		50.5
<i>fish of the day</i>		

## Fleischlose Gerichte

Spargelquark Ravioli		
gebratener Spargel, Safransauce		29
<i>asparagus ravioli, safransauce</i>		
Portion weisser Spargel		
Kräuterhollandaise, Frühlingskartoffeln		29
<i>white asparagus, herb-hollandaise, potatoes</i>		

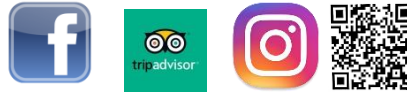
## Herkunftsländer:

Kalbfleisch / *veal* : Schweiz,  
Schweinefleisch / *pork*: Schweiz,  
Rindfleisch / *beef* : Südamerika/Australien  
Poulet / *chicken* : Schweiz  
Fisch / *fish* : Schweiz /Frankreich / Griechenland / Holland / Polen

*Allergien: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.*

Gern empfehlen wir uns auch für diverse Apéro's, Vereins- und Firmenfeste oder Familienfeiern.  
Bei Interesse verlangen Sie bitte unsere Menüvorschläge oder laden diese runter auf unserer Homepage als pdf.

Besuchen Sie uns auch auf



Wir freuen sich Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Kontaktperson: Rudolf Schönbacher

**RuMa Gastro GmbH**

Seerestaurant Steinbock

Marktgasse 25

8640 Rapperswil-Jona

Tel. 055 210 12 58

[info@seerestaurant-steinbock.ch](mailto:info@seerestaurant-steinbock.ch)

[www.seerestaurant-steinbock.ch](http://www.seerestaurant-steinbock.ch)