

# Seerestaurant Steinbock

## Vorspeisen

---

### Bunter Blattsalat / Gemischter Salat

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl  
*mixed leaf salad* 10.50 / 12.50

### Nüsslisalat „Steinbock“

Hausdressing, Ei, Speck, Croutons  
*lamb's lettuce, house dressing, egg, bacon, croutons* 15.00

### Knoblauchrahmsuppe

in der Brottasche  
*garlic soup in a bread cup* 14.00

### Klare Rindskraftbrühe

hausgemachte Kräuterflädli oder Leberknödel  
*beef broth with homemade pancakes sliced or homemade liver dumpling* 10.50 / 13.00

### Beefsteak Tartar „Baronet“

Toast und Butter  
*beefsteak tartare* Vorspeise 24.50  
Hauptgericht 33.50

### Rindscarpaccio

Olivenöl, Parmesanspäne, Salatbouquet  
*beef carpaccio* 22.00

### Ravioli nach Angebot

Salbeibutter, Grana Padano  
*daily ravioli* Vorspeise 21.00  
Hauptgericht 28.00

---

**Steini's Käse-Fondue** ab 2 Personen pro Person 30.00

### Fondue Chinoise ab 2 Personen (auf Vorbestellung)

Rind, Schwein, Poulet,  
Senffrüchte, Mixed Pickles, Beilage nach Wahl pro Person 52.00

## Hauptspeisen

---

### Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Champignonrahmsauce, Chnusper-Rösti  
*sliced veal with cream sauce and rösti* 43.00

### Kalbsleberli

frische Kräuter, Chnusper-Rösti „äs hät solangs hät“  
*sautéed calf's liver with rösti* 38.00

### Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

original österreichische Semmelbrösel  
buntes Gemüse, Pommes frites  
*escalope viennese style with french fries* 44.00

### Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse dazu Pommes frites  
*pork escalope filled with ham and cheese with french fries* Schwein 36.00  
Kalb 48.00

### Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce  
buntes Gemüse, Beilage nach Wahl  
*beef filet cubes „stroganoff“* 43.00

### Rindsfilet vom Grill

mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl  
*beef filet cubes with herb butter* 52.00

### Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce, Petersilienkartoffeln  
*fried pike perch with persil potatoes* 31.00

### Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln  
*fried perch filets with almondbutter and persil potatoes* 38.00