

Seerestaurant Steinbock

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / Gemischter Salat

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

Nüsslisalat „Steinbock“

Hausdressing, Ei, Speck, Croutons 15.50
lamb's lettuce, house dressing, egg, bacon, croutons

Knoblauchrahmsuppe

in der Brottasse 14.50
garlic soup in a bread cup

Klare Rindskraftbrühe

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

Beefsteak Tartar „Baronet“

Vorspeise 25.50
Toast und Butter Hauptgericht 34.50
beefsteak tartare

Rindscarpaccio

Olivenöl, Parmesanspäne, Salatbouquet 23.00
beef carpaccio

Ravioli nach Angebot

Vorspeise 22.00
Salbeibutter, Grana Padano Hauptgericht 29.00
daily ravioli

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 55.00

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Champignonrahmsauce, Chnusper-Rösti 44.00
sliced veal with cream sauce and rösti

Kalbsleberli

frische Kräuter, Chnusper-Rösti „äs hät solangs hät“ 39.00
sautéed calf's liver with rösti

Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

original österreichische Semmelbrösel 45.00
buntes Gemüse, Pommes frites
escalope viennese style with french fries

Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse dazu Pommes frites Schwein 38.00
pork escalope filled with ham and cheese with french fries Kalb 49.00

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce 45.00
buntes Gemüse, Beilage nach Wahl
beef filet cubes „stroganoff“

Rindsfilet vom Grill

mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl 53.00
beef filet cubes with herb butter

Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce, Petersilienkartoffeln 32.00
fried pike perch with persil potatoes

Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln 39.00
fried perch filets with almondbutter and persil potatoes