

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl 9.80
mixed leaf salad

Gemischter Salat

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl 11.80
mixed salad

Tomatensalat „Caprese“ Swiss Buffalo

Schweizer-Büffel Mozzarella, Balsamico, Olivenöl, Basilikum 16.80
tomato salad „Caprese

Nüsslisalat „Steinbock“

Hausdressing, Ei, Speck, Croutons 14.80
lamb's lettuce "Steinbock"
house dressing, egg, bacon, croutons

Beefsteak Tartar „Baronet“

Toast und Butter
beefsteak tartare

Vorspeise	23.80
Hauptgericht	32.80

Rindscarpaccio

Olivenöl, Parmesanspänen, Salatbouquet 20.80
beef carpaccio

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce 22.80
Kapern, Zwiebelringe, Sardellen 31.80
vitello tonnato, cold veal, thuna sauce

Vorspeise	22.80
Hauptgericht	31.80

Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe

hausgemachte Kräuterflädli oder Leberknödel 9.80/12.80
beef broth with homemade pancakes sliced or homemade liver dumpling

Knoblauchrahmsuppe

in der Brottasse serviert 13.80
garlic soup served in a bread cup

Spargelcremesuppe

geröstete Croutons 10.80
asparagus soup

Warme Vorspeisen

Weisser Spargel

mit Rohschinken
zur Wahl mit Sauce Hollandaise *oder* Morchelrahmsauce 19.80
white asparagus, parma ham with hollandaise sauce or cream morel sauce

Knoblauch – Kräuter - Garnelen

mit warmem Spargel, Tomaten - Vinaigrette 22.80
grilled shrimps, asparagus

Spargelquark Ravioli

an Bärlauchbutter 19.80
homemade ravioli with wild garlic

Steinbock Klassiker

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Champignonrahmsauce

Chnusper-Rösti

41.80

sliced veal, cream sauce, rösti

kleinere Portion 36.80

Kalbsleberli

frische Kräuter, Chnusper-Rösti

„äs hät solangs hät“

36.80

sautéed calf's liver, rösti

kleinere Portion 31.80

Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

original österreichische Semmelbrösel

buntes Gemüse, Pommes frites

42.80

veal escalope viennese style, french fries

kleinere Portion 37.80

Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Bergkäse,

Pommes frites

Schwein 34.80

pork or veal escalope filled with ham and cheese, french fries

Kalb 46.80

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce

buntes Gemüse, Beilage nach Wahl

41.80

beef filet cubes „stroganoff“

kleinere Portion 36.80

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Petersilienkartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

*french fries, rösti, spätzli
noodles, parsley potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables*

Hauptspeisen

Steinbock's " Schweizer Pfandl "

Kalbsbratwurt mit Rösti und Zwiebelsauce 24.80
veal sausage, rösti, onionsauce

"Schweinsfilet Pfandl"

Rotweinjus, Gnocchi, Taleggio-Käse, gebratene Steinpilze 39.80
porkfilet, redwinesauce, taleggio cheese, porcini

Variation vom Grill

Medaillons vom Rindsfilet und Kalbsrückenfilet
zweierlei Saucen
Spargeln, Beilage nach Wahl 52.80
variation of beef filet and veal filet, asparagus

Gebratene Hendl - Brust

im Schinkenmantel, gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse
an Rotweinjus, Beilage nach Wahl 38.80
chickenbreast, filled with wild garlic cream cheese

Tagesfleisch nach Angebot

meat of the day

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Frühlingkartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

*french fries, rösti, spätzli
noodles, spring potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables*

Fischgerichte

Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce

Petersilienkartoffeln

29.80

deep fried pike perch, persil potatoes

kleinere Portion 24.80

Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter

Blattspinat, Petersilienkartoffeln

36.80

roastet perch fillets, almond butter, persil potatoes

kleinere Portion 31.80

Tagesfisch nach Angebot

Beilage nach Wahl

fish of the day

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Frühlingskartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

*french fries, rösti, spätzli
noodles, spring potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables*

Fleischlose Gerichte

Portion weisser Spargel

mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln

28.80

white asparagus with hollandaise sauce

Spargelquark Ravioli

an Bärlauchbutter

26.80

homemade asparagus ravioli with wild garlic

Auf Anfrage
Fleisch vom heissen Stein
oder zur Wahl als Fitnesssteller

Meat on a hot stone
or optionally with mixed salad

Pouletbrust	200gr.	29.80
<i>Chicken breast</i>	300gr.	39.80
Kalbssteak	200gr.	48.80
<i>Veal steak</i>	300gr.	61.80
Rindsfilet	200gr.	49.80
<i>Beef tenderloin</i>	300gr.	63.80

Heisser Stein

serviert mit dreierlei Saucen
und hausgemachter Kräuterbutter
dazu eine Beilage Ihrer Wahl

Hot Stone

served with three sauces
and home-made herb butter
to a side dish of your choice

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Spätzli,
Nudeln, Frühlingskartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Side dishes:

french fries, rösti, spätzli
noodles, spring potatoes
röstikroquettes, rice, vegetables

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Herkunftsländer:

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

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Gerne empfehlen wir uns auch für diverse Apéro's, Vereins und Firmenfeste oder Familienfeiern.

Bei Interesse verlangen Sie bitte unsere Menüvorschläge oder laden diese auf unserer Homepage als pdf. runter.

Besuchen Sie uns auch auf



Familie Schönbacher/Cumini und Ihr Steinbock-Team
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

www.seerestaurant-steinbock.ch

