

## Kalte Vorspeisen

---

### **Bunter Blattsalat**

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

### **Gemischter Salat**

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl  
*mixed salad* 12.50

### **Tomatensalat „Caprese“ Swiss Buffalo**

Schweizer-Büffel Mozzarella, Balsamico, Olivenöl, Basilikum  
*tomato salad „Caprese* 17.50

### **Crevettencocktail**

Cocktailsauce, Apfel, Salat-Chiffonnade  
*shrimp cocktail, salad* 19.00

### **Beefsteak Tatar „Baronet“**

Toast und Butter  
*beefsteak tatar*

Vorspeise	24.00
Hauptgericht	33.00

### **Rindscarpaccio**

Olivenöl, Parmesanspänen, Salatbouquet  
*beef carpaccio* 21.50

### **Vitello Tonnato**

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce  
Kapern, Zwiebelringe, Sardellen  
*vitello tonnato, cold veal, tuna sauce*

Vorspeise	24.00
Hauptgericht	33.00

## Aus dem Suppentopf

---

### **Klare Rindskraftbrühe**

hausgemachte Kräuterflädli oder Leberknödel 10.00 /13.00  
*beef broth with homemade pancakes sliced or homemade liver dumpling*

### **Erfrischende Mango-Joghurtsuppe (kalt)**

mit Kokosmilch 12.00  
*cold mango-yoghurt soup, coconutmilk*

### **Prosecco-Schaumsuppe**

mit Speckstreifen 13.00  
*prosecco soup, bacon strips*

## Warme Vorspeisen

---

### **Limonen-Ricotta Ravioli**

Salbeibutter, Grana Padano 20.50  
*homemade lemon ricotta ravioli*

### **Fregola Sarda**

mit gebackenen Artischocken, Kräuter Pesto 19.50  
*fregola sarda, scallops, herbpesto*

# Steinbock Klassiker

---

## Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Champignonrahmsauce

Chnusper-Rösti

42.00

*sliced veal, mushroomcreamsauce, rösti*

*kleinere Portion 37.00*

## Kalbsleberli

frische Kräuter, Chnusper-Rösti

„äs hät solangs hät“

37.00

*sautéed calf's liver, rösti*

*kleinere Portion 32.00*

## Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

original österreichische Semmelbrösel

buntes Gemüse, Pommes frites

43.00

*veal escalope viennese style, french fries*

*kleinere Portion 38.00*

## Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Bergkäse,

Pommes frites

*Schwein 35.00*

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

*Kalb 47.00*

## Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce

buntes Gemüse, Beilage nach Wahl

42.00

*beef filet cubes „stroganoff“*

*kleinere Portion 37.00*

### Beilagen:

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

### Side dishes:

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

# Hauptspeisen

---

## Steinbock's " Schweizer Pfandl "

Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce  
*veal sausage, rösti, onionsauce*

25.00

## Gebratene Pouletbrust

mit provenzalischen Kräutern

Pommery-Senfrahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl  
*chicken breast, mustard sauce*

34.50

## Kalbspailard vom Grill

Tomatensalsa, Rucola, Kräuterbutter

Beilage nach Wahl

*vealapillard, rucola, herbutter*

43.00

## Tagesfleisch nach Angebot

*meat of the day*

49.50

### Beilagen:

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

### Side dishes:

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

## Fischgerichte

---

### Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce

Petersilienkartoffeln

30.50

*fried pike perch, parsley potatoes*

*kleinere Portion 25.50*

### Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter

Blattspinat, Petersilienkartoffeln

37.50

*roastet perch fillets, almond butter, persil potatoes*

*kleinere Portion 32.50*

### Tagesfisch nach Angebot

49.50

Beilage nach Wahl

*fish of the day*

#### Beilagen:

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

#### Side dishes:

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

## Fleischlose Gerichte

---

### Limonen-Ricotta Ravioli

Salzeibutter und Grana Padano

27.50

*homemade lemon ricotta ravioli*

### Fregola Sarda

mit gebackenen Artischocken, Kräuter Pesto

26.50

*fregola sarda, artichoke, herbpesto*

## Fitnesssteller

Gemischter Salat an Hausdressing zur Wahl mit:

*mixed salad to choose from :*

---

- Zanderchnusperli / *fried pike perch* 30.50
- Paniertes Schweinsschnitzel / *pork escalope* 33.50
- Gebratene Pouletbrust / *chicken breast* 30.50

## Fleisch vom heissen Stein **Auf Anfrage**

*Meat on a hot stone*

---

<b>Pouletbrust</b>	200gr.	33.50
<i>Chicken breast</i>	300gr.	43.50
<b>Kalbssteak</b>	200gr.	52.00
<i>Veal steak</i>	300gr.	64.00
<b>Rindsfilet</b>	200gr.	52.00
<i>Beef tenderloin</i>	300gr.	64.00

### Heisser Stein

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

### *Hot Stone*

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

#### **Beilagen:**

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

#### *Side dishes:*

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

## **Herkunftsländer:**

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

---

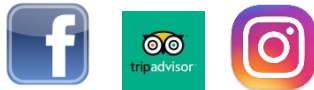
*Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.*

---

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

