

## Kalte Vorspeisen

---

### **Bunter Blattsalat**

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl  
*mixed leaf salad* 9.80

### **Gemischter Salat**

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl  
*mixed salad* 11.80

### **Nüsslisalat „Steinbock“**

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

### **Beefsteak Tartar „Baronet“**

Toast und Butter  
*beefsteak tartare*

Vorspeise	23.80
Hauptgericht	32.80

### **Rindscarpaccio**

Olivenöl, Parmesanspänen, Salatbouquet  
*beef carpaccio* 20.80

### **Vorspeisen Sinfonie**

Rehcarpaccio, Aufschnitt vom Hirsch,  
Kürbissuppe und Salat  
*deercarpaccio, sliced deer, pumpkin soup and salad* 24.80

### **Rehcarpaccio mit gebratenen Pilzen**

Wildkräutersalat  
*deercarpaccio, wild salad* 19.80

## Aus dem Suppentopf

---

### **Klare Rindskraftbrühe**

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

### **Wildcremesuppe**

hausgemachter Wildknödel 12.80  
*venison soup with homemade venison dumpling*

### **Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne 11.80  
*cream of pumpkin soup*

## Warme Vorspeisen

---

### **Jakobsmuscheln**

auf rote-beete Risotto, Weissweinschaum, Haselnusskrokant 24.80  
*scallops, beetroot-risotto*

### **Hausgemachte Ravioli nach Angebot**

Salzeibutter, Parmesan 19.80  
*homemade ravioli*

## 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

Gemüsebouquet, Pommes frites

42.80

*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

---

### **Wilderer Pfand'l „Hubertus“**

Wildschweinrücken und Rehbratwurst  
Pfefferwildrahmsauce, Apfelrotkraut, Maroni,  
Rosenkohl, gefüllter Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl 43.80  
*variation steinbock, wild boar and deersausage*

### **Hirsch-Racks „Weidmannsheil“**

mit Kürbiskruste, Wild Preiselbeerjus,  
Speck-Zwetschgen, Beilage nach Wahl 41.80  
*deer racks, bacon-plums*

### **Rosa gebratene Rehschnitzel „Mirza“**

Wildrahmsauce, Apfelrotkraut, Maroni, Rosenkohl  
und gefülltem Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl 39.80  
*roasted roe deer escalope "Mirza" kleinere Portion 34.80*  
*to game cream sauce, red cabbage, Chestnuts, Brussels sprouts*

### **Rehpfeffer „Grossmutter Art“**

Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons,  
gefülltem Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl 37.80  
*roe deer pepper "grandmother style" kleinere Portion 32.80*  
*garnished with bacon, onions, mushrooms*

**Tageswild nach Angebot** 48.80  
*venison of the day*

## Wildhit

---

### **Rehrücken ab 2 Personen**

mit Apfelrotkraut, Maroni, Rosenkohl  
Beilage nach Wahl pro Person 49.80  
*saddle of venison from 2 persons*

#### **Beilagen:**

hausgemachte Spätzli,  
hausgemachte Serviettenknödel

#### **Side dishes:**

*homemade spätzli,  
homemade bread dumpling*

## Fischgerichte

---

### Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce

serviert mit Petersilienkartoffeln

29.80

*deep fried pike perch with persil potatoes*

*kleinere Portion 24.80*

### Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter

serviert mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

36.80

*roastet perch fillets with almond butter and persil potatoes*

*kleinere Portion 31.80*

### Tagesfisch nach Angebot

serviert mit einer Beilage nach Wahl

*fish of the day*

#### Beilagen:

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

#### Side dishes:

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

## Fleischlose Gerichte

---

### Hausgemachte Steinpilz-Tagliatelle

mit Waldpilzrahmsauce

26.80

*homemade boletus tagliatelle*

### Rotkohl-Quark-Pilz-Strudel

Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln

26.80

*red cabbage curd mushroom strudel*

### Hausgemachte Ravioli nach Angebot

Salbeibutter, Parmesan

26.80

*homemade ravioli*

**Auf Anfrage**  
**Fleisch vom heissen Stein**  
*Meat on a hot stone*

<b>Pouletbrust</b>	200gr.	29.80
<i>Chicken breast</i>	300gr.	39.80
<b>Hirsch-Entrecôte</b>	200gr.	45.80
<i>Deer-Entrecôte</i>	300gr.	57.80
<b>Kalbssteak</b>	200gr.	48.80
<i>Veal steak</i>	300gr.	61.80
<b>Rindsfilet</b>	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, Petersilienkartoffeln,  
Röstikroketten, Reis, Gemüse

*Side dishes:*

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

## **Herkunftsländer:**

Kalbfleisch / *veal* : Schweiz  
Schweinefleisch / *pork*: Schweiz  
Rindfleisch / *beef* : Südamerika/Australien  
Wild / *venison* : Österreich / EU  
Poulet / *chicken* : Schweiz  
Fisch / *fish* : Schweiz / Aquakultur Frankreich / Aquakultur Griechenland /  
Aquakultur Holland / Binnenfischerei 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

