

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl 9.80
mixed leaf salad

Gemischter Salat

mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl 11.80
mixed salad

Nüsslisalat „Steinbock“

an Hausdressing serviert mit Ei, Speck und Croutons 14.80
lamb's lettuce "Steinbock"
with house dressing, served with egg, bacon and croutons

Beefsteak Tartar „Baronet“

serviert mit Toast und Butter
beefsteak tartare

Vorspeise	23.80
Hauptgericht	32.80

Rindscarpaccio

mit Olivenöl, Parmesanspänen und einem Salatbouquet 20.80
beef carpaccio

Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe

serviert mit hausgemachten 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

Tagessuppe

soup of the day 9.80

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli

nach Tagesangebot 19.80
homemade ravioli

Spaghettoni

an Paprikapesto
serviert mit gebratenen Crevetten 22.80
spaghettoni with shrimps

Steinbock Klassiker

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

zubereitet an einer leichten Champignonrahmsauce

serviert mit Chnusper-Rösti

41.80

sliced veal with cream sauce and rösti

kleinere Portion 36.80

Kalbsleberli

serviert mit frischen Kräutern und Chnusper-Rösti

„äs hät solangs hät“

36.80

sautéed calf's liver with rösti

kleinere Portion 31.80

Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

zubereitet mit original österreichischen Semmelbröseln

dazu ein Gemüsebouquet und Pommes frites

42.80

escalope viennese style with french fries

kleinere Portion 37.80

Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und

Appenzeller Bergkäse dazu Pommes frites

34.80 / 46.80

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

Schwein / Kalb

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

an einer rassigen Cognac-Paprikarahmsauce

dazu buntes Gemüse und eine 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 "

Keller's Kalbsbratwurt mit Rösti und Zwiebelsauce 23.80
veal sausage with rösti and onionsauce

Pouletinvoltini

gefüllt mit Spinat und Frischkäse im Rohschinkenmantel,
dazu Balsamicojus und eine Beilage nach Wahl 36.80
chicken involtini, with raw ham, cheese and spinach

Kalbsrückensteak

an Morchelrahmsauce, mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl 48.80
vealsteak with morelcreamsauce and vegetable

Rindsfilet vom Grill

mit einer Steinpilzkruste, dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl 49.80
beeftenderloin, boletus crust

Tagesfleisch nach Angebot

meat 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*

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 Ravioli

nach Tagesangebot

26.80

homemade ravioli

Spinat-Frischkäse-Strudel

serviert mit Schnittlauchsaucen, dazu Salzkartoffeln

26.80

spinachcheese strudel, chives-sauce, potatoes

Fondue ab 2 Personen

Fondue Chinoise ab 2 Personen

Rindsbouillon mit

Rindsfilet,

Pouletbrust,

Garnelen,

Mixed Pickles, Senfrüchte und eine Beilage

pro Person

48.80

Schweizer Käsefondue ab 2 Personen

„nach Art des Hauses“

serviert mit Weissbrotwürfel

pro Person

29.80

Herkunftsländer:

Kalbfleisch / *veal* : Schweiz
Schweinefleisch / *pork*: Schweiz
Rindfleisch / *beef* : Südamerika/Australien
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.

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

