

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

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 with homemade pancakes sliced or homemade liver dumpling

Knoblauchrahmsuppe

in der Brottasse 13.80
garlic soup in a bread cup

Tagessuppe

soup of the day 9.80

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli im Randenteig

Frischkäse-Feigen Fülle, Thymian-Birnen Butter 19.80
homemade ravioli

Jakobsmuscheln im Speckmantel

auf Aprikosen-Pfeffer Ragout 24.80
scallops with bacon, apricot-pepper ragout

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

Steinbock's " Schweizer Pfandl "

Kalbsbratwurt mit Rösti und Zwiebelsauce 23.80
veal sausage, rösti, onionsauce

Geschmorte Poulet Keule

geschmortes Wintergemüse, Beilage nach Wahl 34.80
braised chicken leg, winter vegetables

Rindsbraten

Rotweinjus, Speckstreifen, gebratenes Schwarzwurzel Ragout,
Beilage nach Wahl 38.80
roasted beef,bacon, black salsify

Rindsfilet vom Grill

Steinpilzkruste, Gemüse, 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

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

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 im Randenteig

Frischkäse-Feigen Fülle, Thymian-Birnen Butter

26.80

homemade ravioli

Kartoffel Quark Strudel

serviert mit Schnittlauchsauce, geschmortes Wintergemüse

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

