

## Kalte Vorspeisen

---

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed leaf salad</i>		9.80
<b>Gemischter Salat</b> mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed salad</i>		11.80
<b>Nüsslisalat „Steinbock“</b> an Hausdressing serviert mit Ei, Speck und Croutons <i>lamb's lettuce "Steinbock"</i> <i>with house dressing, served with egg, bacon and croutons</i>		14.80
<b>Beefsteak Tartar „Baronet“</b> serviert mit Toast und Butter <i>beefsteak tartare</i>	Vorspeise Hauptgericht	23.80 31.80
<b>Rindscarpaccio</b> mit Olivenöl, Parmesanspänen und einem Salatbouquet <i>beef carpaccio</i>		20.80
<b>Rauchlachs-Crêpes</b> dazu Meerrettichschaum an Honig-Dill-Senfsauce und ein Salatbouquet <i>smoked salmon crepes</i>		22.80

## Aus dem Suppentopf

---

### **Klare Rindskraftbrühe**

serviert mit hausgemachten Kräuterflädli 9.80  
*beef broth with homemade pancakes sliced*

### **Klare Rindskraftbrühe „Styria“**

serviert mit hausgemachtem Leberknödel oder Griessnockerl 12.80  
*beef broth with homemade liver - or semolina dumpling*

### **Knoblauchrahmsuppe**

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

### **Tagessuppe**

10.80

## Warme Vorspeisen

---

### **Riesencrevettenspiess**

an Peperoni-Chili-Salsa, dazu Zitronenrisotto 22.80  
*giant prawn, peperoni-chili-salsa, lemonrisotto*

### **offene Ravioli**

mit Petersilienwurzelragout, dazu Schmortomaten und Parmesan 19.80  
*open ravioli with parsley root ragout*

## Steinbock Klassiker

---

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**

zubereitet an einer leichten Champignonrahmsauce

serviert mit Chnusper-Rösti

*sliced veal with cream sauce and rösti*

41.80

### **Kalbsleberli**

serviert mit frischen Kräutern und Chnusper-Rösti

„äs hät solangs hät“

*sautéed calf's liver with rösti*

36.80

### **Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel**

zubereitet mit original österreichischen Semmelbröseln

dazu ein Gemüsebouquet und Pommes frites

*escalope viennese style with french fries*

42.80

### **Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu**

gefüllt mit Hinterschinken und

Appenzeller Bergkäse dazu Pommes frites

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

34.80 / 46.80

### **Rindsfiletwürfel „Stroganoff“**

an einer rassigen Cognac-Paprikarahmsauce

dazu buntes Gemüse und eine Beilage nach Wahl

*beef filet cubes „stroganoff“*

41.80

#### **Beilagen:**

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

#### **Side dishes:**

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

# Hauptspeisen

---

## Grillteller

Schweinerücken, Rindsfilet, Pouletbrust, Grillwürstel  
serviert mit Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce,  
dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl 44.80  
*variation steinbock, pork, beef, chicken, sausage, herb butter, pepper cream sauce*

## Schweinsfilet

an Kräuterkruste  
dazu Portweinjus, dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl 39.80  
*porkfilet on herbal crust, portwinesauce and vegetable*

## Kalbs-Hacktätschli „Grossmutter Art“

an Champignonrahmsauce mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl 39.80  
*veal-meatballs with mushroomcreamsauce and vegetable*

## Rindsschmorbraten

an Rotweinsauce, serviert mit Wurzelgemüseragout und Semmelknödel 36.80  
*braised beef, root ragout and bread dumpling*

## 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

*deep fried pike perch with parsley potatoes*

29.80

### Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter

serviert mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

*roastet perch fillets with almond butter and parsley potatoes*

36.80

### 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

---

### offene Ravioli

an Petersilienwurzeleragout, dazu Schmortomaten und Parmesan

*parsley root ragout*

26.80

### Spinat-Strudel

serviert mit Schnittlauch-Frischkäsesauce, dazu Salzkartoffeln

*Spinach strudel, chives-cheese sauce, potatoes*

26.80

# 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>Pferde-Filet</b>	200gr.	39.80
<i>Horse tenderloin</i>	300gr.	50.80
<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*

## Fondue ab 2 Personen

---

### **Fondue Chinoise ab 2 Personen**

Rindsbouillon mit Rindsfilet-, Pouletbrust, Schweinsfilet und 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  
Pferdefilet / *horse* : Uruguay  
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

