

# Herzlich Willkommen im Seerestaurant Steinbock

## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl Sauce <i>mixed leaf salad</i>	10.5
Gemischter Salat Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl Sauce <i>mixed salad</i>	12.5
Tomatensalat "Caprese" Büffel Mozzarella, Basilikum Balsamico, Olivenöl <i>tomato salad caprese</i>	17.5
Bœufsteak Tatar Toast und Butter <i>beefsteak tatar</i>	Vorsp. 25.5 Haupt. 34.5
Rindscarpaccio Olivenöl, Grana Padano Späne, Salatbouquet <i>beef carpaccio</i>	23
Grünettencocktail Cocktailsauce, Apfel, Salat-Chiffonade <i>shrimp cocktail, salad</i>	19.5
Vitello Tonnato Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln, Sardellen <i>vitello tonnato</i>	Vorsp. 24.5 Haupt. 33.5
Papaya-Thuna Salat Wasabi-Mayonnaise, Wildkräutersalat <i>papaya thuna salad</i>	21.5

## Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli <i>beef broth with pancakes sliced</i>	10.5
Klare Rindskraftbrühe mit Leberknödel <i>beef broth with liver dumpling</i>	13
Kalte Thai Curry Kokossuppe mit oder ohne Crevette <i>cold curry coconut soup, with or without shrimp</i>	mit Crevette 15.5 ohne Crevette 12.5

## Warme Vorspeisen

Tomaten Ricotta Ravioli Basilikumgranite, Schmortomaten <i>homemade tomatoe ricotta ravioli</i>	22
Zürichsee Hecht Ravioli Salbeibutter, Parmesan <i>fish ravioli, sagebutter</i>	22

## Fitnesssteller

Gemischter Salat zur Wahl mit: <i>mixed salad to choose from:</i>	
• Zanderchnusperli <i>fried pike perche</i>	32
• paniertes Schweins Schnitzel <i>fried pork escalope</i>	35.5
• gebratene Pouletbrust <i>chicken breast</i>	34.5

## Hauptspeisen

Geschmachtetes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Champignonrahmsauce Chnusper-Rösti <i>sliced veal, mushroomcreamsauce, rösti</i>	44
Kalbsleberli „äs hät solangs hät“ frische Kräuter, Chnusper-Rösti <i>sautéed calf's liver, rösti</i>	39 kleinere Portion 34
Goldbraun gebackenes Kalbs-Wiener Schnitzel original österreichische Semmelbrösel, Gemüse, Pommes frites <i>veal escalope viennese style, french fries</i>	45 kleinere Portion 40
Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu gefüllt mit Hinterschinken, Bergkäse, Pommes frites <i>pork or veal escalope filled with ham and cheese, french fries</i>	Schwein /pork 38 Kalb / veal 49
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Cognac- Paprikarahmsauce buntes Gemüse, Beilage nach Wahl <i>beef filet cubes „stroganoff“</i>	45 kleinere Portion 40

## Hauptspeisen

Rindsfilet vom Grill mit Markbein Kruste Rotweinjus, Gemüse, Kartoffelgratin <i>beef filet, marrowbone crust, vegetables, potato gratin</i>	53
Rostbraten vom Rind Rotweinjus, Gemüse, Kartoffelkrapfen <i>roasted beef, vegetables, potatoes</i>	44.5
Gebratene Entenbrust Kirsch-Portweinsud, Selleriepurée, Pommes Rissoles <i>roast duck breast, cherry- portwinesauce, rissole potatoes</i>	38
Tagessfleisch nach Angebot <i>meat of the day</i>	53

## Fleischlose Gerichte

Tomaten Ricotta Ravioli Basilikumgranite, Schmortomaten <i>homemade tomatoe ricotta ravioli</i>	29
Risotto vom Blumenkohl gebratene Pilze <i>califlower risotto, mushrooms</i>	29

Beilagen:  
Pommes Frites, Rösti, Röstikroketten,  
Petersilienkartoffeln, Reis, Nudeln, Gemüse

## Fisch Gerichte

Zanderchnusperli hausgemachte Tatarsauce Petersilienkartoffeln <i>fried pike perch, parsley potatoes</i>	32 kleinere Portion 27
Gebratene Äglifilets Mandelbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln <i>roastet perch filets, almond butter, parsley potatoes</i>	39 kleinere Portion 34
Tagessfish nach Angebot <i>fish of the day</i>	50.5

## Auf Anfrage

**Fleisch vom heissen Stein**  
mit Kräuterbutter, Knoblauchsauce, scharfe  
Cocktailsauce, eine Beilage zur Wahl  
*Upon request:  
meat on a hot stone  
herbutter, onionsauce, hot Cocktailsauce,*

<b>Pouletbrust</b> <i>chicken breast</i>	200gr. 35 300gr. 47
<b>Kalbsteak</b> <i>veal steak</i>	200gr. 53 300gr. 65
<b>Rindsfilet</b> <i>beef tenderloin</i>	200gr. 53 300gr. 65
<b>Rinds-Entrecôte</b> <i>beef entrecôte</i>	200gr. 42 300gr. 54