

Herzlich Willkommen im Seerestaurant Steinbock

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat
französische Sauce, italienische Sauce
oder Kürbiskernöl Sauce
mixed leaf salad 10.5

Gemischter Salat
französische Sauce, italienische Sauce
oder Kürbiskernöl Sauce
mixed salad 12.5

Nüsslisalat
Ei, Speck, Croutons
französische Sauce, italienische Sauce
oder Kürbiskernöl Sauce
lamb's lettuce, egg, bacon, croutons 15.5

Beefsteak Tatar
Toast und Butter Vorsp. 25.5
beefsteak tatar Haupt. 34.5

Rindsearpaccio
Olivenöl, Grana Padano Späne,
Salatbouquet
beef carpaccio 23

Rehearpaccio
gebratene Pilze, Salatbouquet
deer carpaccio, mushrooms, salad 23.5

Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe
mit Flädli
beef broth with pancakes sliced 10.5

Klare Rindskraftbrühe
mit Leberknödel
beef broth with liver dumpling 13

Kürbiseremmesuppe
Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne
cream of pumpkin soup 13

Warme Vorspeisen

Kürbis Ravioli
gebratene Kürbiswürfel
pumpkin ravioli 22

Crevetten Spizess
Chili- Knoblauch-Öl, Risotto
shrimps, chili garlic oil, risotto 24.5

Reh Kürbis Ravioli
mit gebratenem Rehfilet, Pilzen
pumpkin ravioli, roe deer and mushrooms 24.5

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch
„Zürcher Art“
Champignonrahmsauce
Chnusper-Rösti
sliced veal, mushroomcreamsauce, rösti 44
kleinere Portion 39

Kalbsleberli „äs hät solangs hät“
frische Kräuter, Chnusper-Rösti
sautéed calf's liver, rösti 39
kleinere Portion 34

Goldbraun gebackenes
Kalbs-Wienersehnitzel
original österreichische Semmelbrösel,
Gemüse, Pommes frites
veal escalope viennese style, french fries 45
kleinere Portion 40

Schwzins- oder
Kalbs- Cordon bleu
gefüllt mit Hinterschinken, Bergkäse,
Pommes frites
pork or veal escalope filled with ham and cheese, french fries 38
Schwein /pork 38
Kalb / veal 49

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Cognac- Paprikarahmsauce
buntes Gemüse, Beilage nach Wahl
beef filet cubes „stroganoff“ 45
kleinere Portion 40

Tagessfleisch nach Angebot
meat of the day 53

Wildgerichte

Rosa gebratenes
Rehschnitzel „Mirza“
Preiselbeer-Wildrahmsauce, Apfelrotkraut,
Maroni, Rosenkohl, gefüllter
Preiselbeerapfel, Spätzli oder
Serviettenknödel
roasted roe deer escalope, to game creamsauce, red cabbage, chestnuts, brussels sprouts, spätzli 45
kleinere Portion 39

Hirschrücken Medaillons
Wildpfefferrahmsauce, Apfelrotkraut,
Rosenkohl, gefüllter Preiselbeerapfel,
Spätzli oder Serviettenknödel
deer medaillons, peppercreamsauce, red cabbage, chestnuts, brussels sprouts, spätzli 46

Rehpfeffer „Grossmutter Art“
Speckstreifen, Silberzwiebeln,
Champignons, gefüllter Preiselbeerapfel,
Spätzli oder Serviettenknödel
roe deer pepper, bacon onions, mushrooms, spätzli 39
kleinere Portion 34

Rehrücken ab 2 Personen
Wildrahmsauce, Apfelrotkraut, Maroni,
Rosenkohl, gefüllter Preiselbeerapfel,
Spätzli oder Serviettenknödel
saddle of venison from 2 persons to game creamsauce, red cabbage, red cabbage, chestnuts, brussels sprouts, spätzli pro Person 54

Fisch Gerichte

Zanderchnusperli
hausgemachte Tatarsauce
Petersilienkartoffeln
fried pike perch, parsley potatoes 32
kleinere Portion 27

Gebratene Eglifilets
Mandelbutter, Blattspinat,
Petersilienkartoffeln
roastet perch filets, almond butter, parsley potatoes 39
kleinere Portion 34

Tagessfisch nach Angebot
fish of the day 50.5

Vegetarische Gerichte

Kürbis Ravioli
gebratene Kürbiswürfel
pumpkin ravioli 29

Vegetarischer Herbstteller
Apfelrotkraut, Maroni,
Rosenkohl, Spätzli
red cabbage, chestnuts, brussels sprouts spätzli 29

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