

Seerestaurant Steinbock

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / Gemischter Salat

Französische Sauce, Italienische Sauce oder Kürbiskernöl 10.50 / 12.50
mixed leaf salad

Tomatensalat „Caprese“ Swiss Buffalo

Schweizer-Büffel Mozzarella, Balsamico, Olivenöl, Basilikum 17.50
tomato salad „Caprese

Crevettencocktail

Cocktailsauce, Apfel, Salat-Chiffonnade 19.00
shrimp cocktail, salad

Beefsteak Tartar „Baronet“

Toast und Butter Vorspeise 24.00
beefsteak tartare Hauptgericht 33.00

Rindscarpaccio

Olivenöl, Parmesanspäne, Salatbouquet 21.50
beef carpaccio

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce Vorspeise 24.00
Kapern, Zwiebelringe, Sardellen Hauptgericht 33.00
vitello tonnato, cold veal, thuna sauce

Klare Rindskraftbrühe

hausgemachte Kräuterflädli oder Leberknödel 10.00 / 13.00
beef broth with homemade pancakes sliced or homemade liver dumpling

Erfrischende Mango-Joghurtsuppe (kalt)

mit Kokosmilch 12.00
cold mango-yoghurt soup, coconutmilk

Limonen-Ricotta Ravioli

Salbeibutter und Grana Padano Vorspeise 20.50
homemade lemon ricotta ravioli Hauptgericht 27.50

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Champignonrahmsauce, Chnusper-Rösti 42.00
sliced veal with cream sauce and rösti

Kalbsleberli

frische Kräuter, Chnusper-Rösti „äs hät solangs hät“ 37.00
sautéed calf's liver with rösti

Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel

original österreichische Semmelbrösel
buntes Gemüse, Pommes frites 43.00
escalope viennese style with french fries

Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse dazu Pommes frites Schwein 35.00
pork escalope filled with ham and cheese with french fries Kalb 47.00

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce
buntes Gemüse, Beilage nach Wahl 42.00
beef filet cubes „stroganoff“

Rindsfilet vom Grill

mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl 52.00
beef filet cubes with herb butter

Zanderchnusperli

mit hausgemachter Tatarsauce, Petersilienkartoffeln 30.50
fried pike perch with persil potatoes

Gebratene Eglifilets

an Mandelbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln 37.50
fried perch filets with almondbutter and persil potatoes

Fitessteller

Gemischter Salat an Hausdressing zur Wahl mit: / *mixed salad with:*

- Zanderchnusperli / *fried pike perch* 30.50
- paniertes Schweinsschnitzel / *pork escalope* 33.50
- gebratene Pouletbrust / *chicken breast* 30.50