

Herbstkarte



Herzlich Willkommen!

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
<i>Mixed leaf salad</i>	klein 7.50
Bunt gemischter Salat	11.00
<i>Mixed salad</i>	klein 9.50
Blattsalat mit Ei	10.50
<i>Mixed leaf salad with egg</i>	klein 9.50
Nüsslisalat "Seehof" mit Brotwürfeln, Speck & Nüssen	15.50
<i>Lamb's lettuce with bacon, nuts and bred cubes</i>	klein 13.50
Nüsslisalat mit gemischten Waldpilzen, Mozzarella, Walnussdressing	18.50
<i>Lamb's lettuce with mixed wild mushrooms and mozzarella, walnut dressing</i>	
Rehcarpaccio mit Steinpilzen und Feigen	19.50
<i>Deer carpaccio with porcini and figs</i>	
Waldpilzrisotto mit Filet je nach Weidmanns Glück	21.50
<i>Wild mushroom risotto with venison tenderloin</i>	

Suppen

Tagessuppe	8.00
<i>Soup of the day</i>	
Bouillon mit Mark oder Ei	10.50/ 9.50
<i>Bouillon with bone marrow or egg</i>	
Morchelschaumsuppe	11.50
<i>Morel mousse soup</i>	
Kürbiscremesuppe	10.00
<i>Pumpkin soup</i>	

Für den kleinen Hunger

Wildgeschnetzeltes auf Toast	24.50
<i>Venison stew on toast</i>	



Wildspezialitäten

Hirsch-, Gams-, Reh-, oder Steinbockpfeffer 29.50

(je nach Weidmanns Glück) mit Beilage nach Wahl

Venison, chamois, roe deer or ibex stew (ask for the offer) choice of side dish

Zuschlag Wildgemüse 7.00

Fall vegetables

Jägerteller "Seehof" 38.50

Pfeffer und Wildschnitzel, Beilage nach Wahl und Wildgemüse

*Venison plate "Seehof" venison stew and cutlet, choice of side dish
and fall vegetables*

Rehschnitzel "Mirza" 39.50

mit Wildrahmsauce, Beilage nach Wahl und Wildgemüse

*Venison cutlet "Mirza" with venison cream sauce, choice of side
and fall vegetables*

Hirsch-Entrecôte "Schilstal" 44.50

mit Eierschwämmli, Beilage nach Wahl und Wildgemüse

*Venison (stag) entrecôte "Schilstal" with chanterelles, choice of side dish
and fall vegetables*

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli oder Röstikroketten

Wildgemüse: Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

Side dishes:

homemade spätzli or hash browns croquettes

fall vegetables: brussels sprouts, red cabbage and chestnuts

Seehof Hits

Knusperschiffli "Seehof" 33.50

Egli- und Zanderfilets im Bierteig, Shrimps und Calamariringe
serviert mit Kartoffeln oder Pommes frites

*Perch, pike-perch, shrimps, calamari all in a beer dough with
french fries or potatoes*

Angus Beef Burger X-Large mit Pommes frites 29.50

hausgemachter BBQ Sauce, Tomate, Käse, Speck, Blatt- und Coleslaw-Salat

*Angus beef burger with french fries and homemade BBQ sauce, tomato, cheese,
bacon, green- and coleslaw-salad*



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fisch

Walenseepoesie	39.50
Eglifilets im Bierteig und Felchenfilets mit Kräutersauce <i>Perch fillets in beer batter and swiss fillets of pollan with herb sauce</i>	
Eglifilets	34.50
im Bierteig oder mit Mandeln <i>Perch fillets in beer batter or with almonds</i>	
Zanderfilet	38.50
gebraten mit Kräutersauce <i>Zander with herb sauce</i>	

Beilagen:

Spinat, sowie Reis oder Kartoffeln oder als Fitnessteller mit diversen Salaten
Side dishes: spinach and rice or potatoes or garnished with different salads

Fleisch

Lammnierstück 180 Gramm "Hausart"	39.00
<i>Saddle of Lamb "home-style"</i>	
Schweinsschnitzel paniert	28.50
<i>Pork escalope bread-crumbed</i>	
Kalbsschnitzel	34.50
nature oder mit Rahmsauce <i>Veal escalope nature or with mushroom sauce</i>	
Pouletbrustschnitzel mit Kräuterbutter	29.50
<i>Chickenbreast with herb butter</i>	
Schweins Cordon bleu	34.50
<i>Pork cordon bleu</i>	
Rindsfilet 200 Gramm	46.00
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce <i>Beef fillet with homemade herb butter or pepper sauce</i>	

Beilagen:

Tagesgemüse, sowie Linguine, Pommes frites, Kroketten, Kartoffeln, Reis
oder als Fitnessteller mit diversen Salaten
Side dishes: vegetables and linguine, french fries, croquettes, potatoes, rice or garnished with different salads



Vegetarisch

Wild-Gemüseteller	29.50
<i>Autumn-Vegetables plate</i>	
Salatteller mit Ei	21.50
<i>Salad plate with egg</i>	
Beyond Burger mit Süsskartoffelpommes	28.50
hausgemachter BBQ Sauce, Tomate, Käse, Blatt- und Coleslaw-Salat	
<i>Beyond burger with sweet potato fries and homemade BBQ sauce, tomato, cheese, green- and coleslaw-salad</i>	

Vegan

Rotes Thaicurry	27.50
mit frischem Gemüse und Reis	
<i>Red Thai curry with fresh vegetables and rice</i>	

Kalte Tellergerichte

Wurstsalat, einfach	14.50
<i>Sausage salad, plain</i>	
Käsesalat, einfach	15.00
<i>Cheese salad, plain</i>	
Wurst-Käsesalat, einfach	16.00
<i>Sausage and cheese salad, plain</i>	
Thonsalat, einfach	15.50
<i>Tuna salad, plain</i>	

Oben aufgeführte Salate garniert: Zuschlag CHF 4.50
All dishes above garnished with different salads: extra charge of CHF 4.50

Herkunft unseres Fleisches:

Rind: Schweiz / Australien
Lamm: Australien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz / Brasilien

Herkunft unserer Backwaren:

Städtlibeck Walenstadt, Schweiz
Herrmann Trübbach, Schweiz
Jova & Hiestand Schweiz
Glutenfreie Brötchen & Toast, Österreich

Herkunft unserer Fische:

Felchen: Hausfischer, Walensee & Europäische Binnengewässer
Egli: Europäische Binnengewässer
Zander: Schweizer Seen & Euro Binnengewässer
Calamari: Spanien
Zander: Schweizer Seen, Euro Binnengewässer
Thon: Thailand
Shrimps: Dänemark



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Erfrischende Apero - Tipps

Ginger Beer – Holunder Spritz	10.90
Ginger Beer, Prosecco, Holunder Sirup	
Marito	8.90
Aperitif aus Schweizer Kräutern mit Sodawasser	
Aperol Spritz	10.90
Prosecco mit Aperol und Mineralwasser	
Goldeck Rosé Sekt	8.00
Traubensorte: Zweigelt	
Prosecco Cüpli	8.00
Campari Orange	8.50
Martini weiss oder rot	6.90

Unsere Herbstweine

Weisswein			1 dl
Sauvignon Blanc	2022	1dl	9.50
CasaNova Weinpur, Walenstadt			
Traubensorte: Sauvignon Blanc			
Aroma: Helles Zitronengelb; weicher Auftakt, mit einem Bukett nach Brennnessel, Honigmelone, Pfirsich. Im Gaumen mittelgewichtig mit schöner frischer Säure und langem Abgang.			
InBianco	2024	1dl	8.50
Toscana IGT, Barbanera, Italien			
Traubensorte: Sangiovese			
Hellgelbe Farbe. Eine charmante, feinduftende Nase nach weissen Blüten und einer feinen Exotik, Orangenblüten, Litschi, aber auch etwas Quittengelee. Am Gaumen eine prächtige Frucht zeigend, nun auch Zitrusnoten wie Mandarinen, eine angenehme Frische dahinter; ausgeglichenes, anhaltendes Finale.			
Rotwein			
Pinot Noir "Seemühle"	2020	1 dl	9.50
CasaNova Wein Pur, Walenstadt			
Traubensorte: Blauburgunder			
Aroma: Im alten Holz ausgebaut, weicher Auftakt, füllig, saftig im Gaumen und schöne Frucht.			
«Rubino» Toscana Rosso IGT	2017	1 dl	13.50
Abfüllung Hotel Seehof			
Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti			
Besonders raffiniert, reift dieser Wein 24 Monate in französischen Barriques. Lassen Sie sich von diesem eleganten, vollmundigen Wein überraschen.			
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Alicante Bouschet			



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.