

Gourmetmenu

Zum Aperero ein:

Ginger Beer - Holunder Spritz

Morchelschaumsuppe

oder

Rehcarpaccio mit Steinpilzen
und Feigen

Wildrücken, je nach Weidmanns Glück
auf sautierten Waldpilzen,
Röstikroketten, Wildgemüse
und Wildjus

Torta di Pane, Himbeersauce & Baum Nuss Glace

71.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Suppen

Bouillon mit Ei	9.50
<i>Broth with egg</i>	
Bouillon mit Mark	10.50
<i>Broth with bone marrow</i>	
Morchelschaumsuppe	11.50
<i>Morel mousse soup</i>	
Kürbiscremesuppe	10.00
<i>Pumpkin soup</i>	

Salate

Blattsalat mit Ei/ Nüsslisalat mit Ei	10.50/ 12.50
<i>Mixed leaf salad with egg/ Lamb's lettuce with egg</i>	<i>klein 9.00/10.50</i>
Bunt gemischter Salat	12.50
<i>Mixed salad</i>	<i>klein 10.50</i>
Nüsslisalat	18.50
mit gemischten Waldpilzen, Mozzarella, Walnussdressing	
<i>Lamb's Lettuce with mixed wild mushrooms and mozzarella, walnut dressing</i>	
Blattsalat "Seehof" oder Nüsslisalat "Seehof"	14.50/16.50
mit Speck, Nüssen und gerösteten Brotwürfeln	<i>klein 12.50/13.50</i>
<i>Mixed leaf salad or lamb's lettuce with bacon, nuts and bread cubes</i>	



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Vorspeisen

Rehcarpaccio mit Steinpilzen und Feigen <i>Deer carpaccio with porcini and figs</i>	19.50
Waldpilzrisotto mit Filet je nach Weidmanns Glück <i>Wild mushroom risotto with venison tenderloin</i>	21.50
6 Schnecken an Knoblauchsauce oder überbacken <i>6 snails with garlic sauce or gratinated</i>	17.50



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Wildspezialitäten

Hirsch-, Gams-, Reh-, oder Steinbockpfeffer (je nach Weidmanns Glück) mit Beilage nach Wahl <i>Venison-, Chamois-, roe deer or ibex stew (ask for the offer) choice of side dish</i>	29.50
Zuschlag Wildgemüse <i>Fall vegetables</i>	7.00
Jägerteller "Seehof" Pfeffer und Wildschnitzel, Beilage nach Wahl und Wildgemüse <i>Venison plate "Seehof" venison stew and cutlet, choice of side dish and fall vegetables</i>	38.50
Rehschnitzel "Mirza" mit Wildrahmsauce, Beilage nach Wahl und Wildgemüse <i>Venison cutlet "Mirza" with venison cream sauce, choice of side and fall vegetables</i>	39.50
Hirsch-Entrecôte "Schilstal" mit Eierschwämmli, Beilage nach Wahl und Wildgemüse <i>Venison (stag) entrecôte "Schilstal" with chanterelles, choice of side dish and fall vegetables</i>	44.50

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



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Spezialitäten ab 2 Personen

Rehrücken "Hausart " mit Wildgemüse, Spätzli oder Kroketten pro Person 58.00
Roast saddle of venison with fall vegetables, homemade spätzli and hash browns croquettes

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, verschiedene Gemüse und Beilage nach Wahl pro Person 62.00
Chateaubriand with béarnaise sauce

Auf Vorbestellung :

Fischplatte "Seehof" von See und Meer, Spinat, Tomaten und Beilage nach Wahl pro Person 64.00
Fish plate with different fishes from lake and sea



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch

Rindsfilet 200 Gramm mit Sauce Béarnaise <i>Beef fillet steak with a béarnaise sauce</i>	48.00
Kalbsrahmschnitzel oder Wiener Schnitzel <i>Veal cutlet with a mushroom creme sauce or bread-crumbed</i>	36.00
Kalbs-Cordon bleu <i>Cordon bleu (Veal with ham and cheese filling)</i>	44.00
Lammnierstück 180 Gramm "Hausart" <i>Saddle of lamb</i>	42.00
Pouletbrust im Sesammantel <i>Chicken breast with sesame</i>	32.00

Beilagen:

Reis, Linguine, Pommes frites oder Kroketten und Gemüsebouquet
rice, linguine, french fries, croquettes and vegetables
Seniorenteller minus CHF 4.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fisch

Walenseepoesie:	41.50
Eglifilets im Bierteig und Felchenfilets an Kräutersauce <i>Perch fillets fried in an beer dough and Swiss trout fillets with a herb sauce</i>	
Eglifilets im Bierteig oder mit Mandeln <i>Perch fillets fried in a beer dough or with almonds</i>	35.50
Zanderfilets an Kräutersauce <i>Pike-perch fillets with a herb sauce</i>	40.50
Ganze Seezunge gebraten <i>Whole sole grilled</i>	49.00

Beilagen:

Reis oder Kartoffeln und Blattspinat
rice or potato and leaf-spinach
Seniorenteller minus CHF 4.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Beliebtes

Rindsfilet Stroganow und Butterlinguine <i>Fillet of beef Stroganov with linguine</i>	45.00
Kalbsleberli mit Rösti <i>Calf's liver with rösti</i>	39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti <i>Sliced veal Zurich style with rösti</i>	42.00

Vegetarisch

Wildgemüseteller Rosenkohl, Rotkraut und Marroni mit hausgemachten Spätzli auf Wunsch mit Wildrahmsauce <i>Venison vegetable plate brussels sprouts, red cabbage and chestnuts with homemade Spätzli optional with venison cream sauce</i>	29.50
---	-------

Vegan

Rotes Thai Curry mit Gemüse und Reis <i>Red Thai curry with vegetables and rice</i>	28.50
---	-------



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Der süsse Abschluss

Knusprige Apfelküechli mit Vanillesauce	11.00
Torta di Pane mit Himbeersauce & Baum Nuss Glace	10.50
Coupe Nesselrode	12.00
Vermicelles mit Rahm	7.50

Unser Hauskaffee

Kaffee Seehof mit Haselnuss Rahmlikör und Sahne	9.50
--	------



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Herkunft Fleisch

Rind: Schweiz/Australien

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien

Poulet: Schweiz/Brasilien

Herkunft Fisch

Forelle: Forellenzucht Schwendi, Weisstannental

Egli: Europäische Binnengewässer

Felchen: Hausfischer, Walensee

Zander: Schweizer Seen

Calamari: Spanien

Shrimps: Dänemark

Seezunge: Holland

Riesencrevetten: Vietnam

Hecht: Schweiz

Herkunft Wild

Je nach Weidmanns Glück, geben wir gerne Auskunft

Herkunft unserer Backwaren:

Städtlibeck Walenstadt, Schweiz

Herrmann Trübbach, Schweiz

Jova & Hiestand, Schweiz

Glutenfreie Brötchen & Toast, Österreich



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.