Saisonmenu

Zum Apero ein:

Ginger Holunder Spritz

Blattsalat mit geräucherten Forellenfilet aus dem Weisstannental

Tomatensuppe mit Gin parfümiert

Rindsfilet 200 Gramm mit Sauce Bèarnaise, Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Coupe Nesselrode

CHF 89.50

CHF 82.50 Menü ohne Suppe



Suppen

Bouillon mit Ei Broth with egg		10.00	
Bouillon mit Mark Broth with bone marrow		11.00	
Tomatensuppe mit Gin parfümiert Tomato soup with gin		11.50	
Hummersuppe Lobster soup		13.50	
Salate			
Blattsalat mit Ei Mixed leaf with egg	klein	11.00 <i>9.50</i>	
Bunt gemischter Salat Mixed salad	klein	12.50 <i>11.00</i>	
Blattsalat "Seehof"		14.50	
mit Speck, Nüssen und gerösteten Brotwürfel Mixed leaf salad with bacon, nuts and bread cubes	klein	13.00	

Vorspeisen

6 Schnecken an Knoblauchsauce oder überbacken 6 snails with garlic sauce or gratinated	18.00
Rindscarpaccio mit Ruccola und Parmesan Beef carpaccio with rocket salad and parmesan	21.50
Blattsalat mit geräucherten Forellenfilet aus dem Weisstannental Mixed leaf salad with smoked trout fillet	26.50

Fleisch

Rindsfilet 200 Gramm mit Sauce Béarnaise Beef fillet steak with a béarnaise sauce	48.00
Kalbsrahmschnitzel oder Wiener Schnitzel Veal cutlet with a mushroom creme sauce or bread-crumbed	36.50
Kalbs-Cordon bleu Cordon bleu (Veal with ham and cheese filling)	44.00
Lammnierstück 180 Gramm "Hausart" Lamb tenderloin	42.00
Pouletbrust im Sesammantel Chicken breast with sesame	32.00

Beilagen:

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

Fisch

Walenseepoesie:	42.00
Eglifilets im Bierteig und Felchenfilets an Kräutersauce	
Perch fillets fried in an beer dough and Swiss trout fillets with a herb sauce	
Eglifilets im Bierteig oder mit Mandeln	36.50
Perch fillets fried in a beer dough or with almonds	
Zanderfilets an Kräutersauce	40.50
Pikeperch fillets with a herb sauce	
Ganze Seezunge gebraten	49.00
Whole sole arilled	

Beilagen:

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

Beliebtes

Rindsfilet Stroganow und Butterlinguine Fillet of beef Stroganov with linguine	45.00
Kalbsleberli mit Rösti Calf's liver with rösti	39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti Sliced veal Zurich style with rösti	42.50

Spezialitäten ab 2 Personen

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

Vegetarisch

29.50

Gemüseauswahl mit Pommes frites und Spiegelei Vegetable plate with French fries and egg	29.50
Vegan	
Rotes Thaicurry mit Gemüse und Reis Red Thai Curry with vegetables and rice	28.50
Kichererbsen- Taler auf Kirschtomaten- Ingwer Chutney & Süsskartoffel Pommes Chickpea- patti on cherry tomato- ginger chutney with sweet potato fries	33.50

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 & Europäische Binnengewässer

Zander: Schweizer & Europäische Seen

Calamari: Spanien

Shrimps: Dänemark

Lobster: Maine/USA

Seezunge: Holland

Riesencrevetten: Vietnam

Hecht: Schweiz

Herkunft unserer Backwaren:

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

