

Restaurantkarte



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 9.00
Blattsalat "Seehof" Brotwürfeln, Speck & Nüssen	13.00
<i>Leaf salad with bacon, nuts and bread cubes</i>	klein 11.50
6 Schnecken an Knoblauchsauce oder überbacken	17.50
<i>6 snails with a garlic sauce or gratinated with herb butter</i>	

Suppen

Tagessuppe	8.00
<i>Soup of the day</i>	
Bouillon mit Mark	10.50
<i>Bouillon with bone marrow</i>	
Bouillon mit Ei	9.50
<i>Bouillon with egg</i>	
Tomatensuppe mit Gin parfümiert	11.00
<i>Tomato soup with gin</i>	

Seehof Hits

Knusperschiffli "Seehof"	33.50
Egli- und Zanderfilets im Bierteig, Shrimps und Calamariringe serviert mit Kartoffeln oder Pommes frites <i>Perch, pike-perch, shrimps, calamari all in a beer dough with french fries or potatoes</i>	
Angus Beef Burger X-Large mit Pommes frites	29.50
hausgemachter BBQ Sauce, Tomate, Käse, Speck, Blatt- und Coleslaw-Salat <i>Angus beef burger with french fries and homemade BBQ sauce, tomato, cheese, bacon, green- and coleslaw-salad</i>	



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>	
Zanderfilets	38.50
gebraten mit Kräutersauce <i>Fillets of trout 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 nature oder mit Rahmsauce	34.50
<i>Veal escalope nature or with mushroom sauce</i>	
Poulet im Sesammantel oder mit Kräuterbutter	29.50
<i>Chickenbreast with herb butter or in sesame seeds</i>	
Schweins Cordon bleu	34.50
<i>Pork cordon bleu</i>	
Kalbs Cordon bleu	41.00
<i>Veal cordon bleu</i>	
Rindsfilet 200 Gramm mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	46.00
<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



Warme Tellergerichte

Toast "Hawaii" Schinken, Käse, Ananas <i>ham, cheese, pineapple</i>	17.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce mit Pommes frites <i>Bratwurst with onion sauce and french fries</i>	19.50
Portion Pommes frites <i>Portion of french fries</i>	7.00

Vegetarisch

Beyond Burger mit Süsskartoffelpommes 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>	28.50
--	-------

Vegan

Rotes Thaicurry mit Gemüse und Reis <i>Red Thaicurry with vegetables and rice</i>	27.50
Kichererbsen- Spinat Taler auf Kirschtomaten-Ingwer Chutney mit Süsskartoffel Pommes <i>Chickpea and spinach patti on cherry tomato- ginger chutney with sweet potato fries</i>	30.50

Herkunft unseres Fleisches:

Rind: Schweiz / Australien

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: Australien

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

Forelle: Forellenzucht "Schwendi",
Weisstannental

Egli: Europäische Binnengewässer

Zander: Schweizer Seen, Euro Binnengew.

Shrimps: Dänemark

Calamari: Spanien

Thon: Thailand



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Salate

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

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

Kalte Tellergerichte und Salate

Salatteller mit Ei <i>Salad plate with egg</i>	21.50
Gemischtes Plättli mit Käse (1 Portion) Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse <i>Mixed plate with ham, salami, meat loaf, smoked ham, air-dried grison meat, cheese</i>	17.50

Faustbrötchen / Sandwiches

Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse <i>Ham, salami, cheese, meat loaf</i>	6.50
Bündnerfleisch, Rohschinken <i>Air dried grison meat or smoked ham</i>	8.50



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	2023	1dl	9.50
CasaNova Weinpur, Walenstadt			
Traubensorte: Sauvignon Blanc			
Aroma: Helles Zitronengelb; weicher Auftakt, mit einem Bukett nach Brennessel, 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.			
Le Volte IGT	2023	1 dl	10.50
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Italien			
Traubensorte: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot			
Dichtes, sattes Rubin. In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch. Viel schwarze Frucht, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant, mit der nötigen Kraft um zu beweisen, dass er trotz intensiv-fruchtiger Nase kein Blender ist. Ausgesprochen ausgeglichen, Zugänglich und harmonisch.			



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.