

# Sommerkarte



**Hotel  
Seehof**

**Familie Biasi**  
**CH 8880 Walenstadt**

Telefon: +41 (0)81 735 12 45  
Telefax: +41 (0)81 735 11 79  
[www.seehof-walenstadt.ch](http://www.seehof-walenstadt.ch)

Herzlich willkommen!

## Vorspeisen

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>Bunt gemischter Salat</b>      | 11.00 |
| <b>Blattsalat mit Ei</b>          | 10.50 |
| <b>Blattsalat "Seehof"</b>        | 13.00 |
| mit Brotwürfeln, Speck und Nüssen |       |

## Suppe

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>Melonenkaltschale</b>    | 8.00  |
| <b>Bouillon</b> mit Ei      | 9.50  |
| <b>Tomatensuppe mit Gin</b> | 11.00 |
| <b>Tagessuppe</b>           | 8.00  |

## Kalte Tellergerichte und Salate

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Roast Beef</b> 150gr mit Tartar Sauce                                | 24.50 |
| <b>Rindstatar</b> 140gr                                                 | 27.50 |
| mit Toast                                                               |       |
| <b>Blattsalat mit geräucherten Forellenfilet aus dem Weisstannental</b> | 26.50 |
| mit Toast                                                               |       |
| <b>Tomaten – Burrata Salat</b>                                          | 18.50 |
| <b>Salatteller</b>                                                      | 21.50 |
| mit Ei und Melone                                                       |       |
| <b>Gemischtes Plättli</b> (1 Portion)                                   | 18.50 |
| Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse     |       |

Unten aufgeführte Salate garniert mit diversen Salaten, Zuschlag CHF 5.00

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Siedfleischsalat einfach</b> | 17.50 |
| <b>Wurstsalat einfach</b>       | 14.50 |
| <b>Wurstkäsesalat einfach</b>   | 16.00 |
| <b>Käsesalat einfach</b>        | 15.00 |
| <b>Thonsalat einfach</b>        | 15.50 |



# Fisch

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| <b>Walenseepoesie</b>                                    | 39.50 |
| Eglifilets im Bierteig und Felchenfilet mit Kräutersauce |       |
| <b>Eglifilets</b>                                        | 34.50 |
| im Bierteig                                              |       |
| <b>Zanderfilet</b>                                       | 38.50 |
| gebraten mit Kräutersauce                                |       |

## Beilagen:

Spinat, sowie Reis, Kartoffeln oder als Fitnesssteller mit diversen Salaten

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>Seeteufel Szechuan</b> | 36.50 |
| mit Reis                  |       |

# Fleisch

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| <b>Lammnierstück "Hausart"</b>                    | 39.00 |
| <b>Schweinsschnitzel paniert</b>                  | 28.50 |
| <b>Kalbsschnitzel nature oder mit Rahmsauce</b>   | 34.50 |
| <b>Poulet-Chnusperli im Tempurateig</b>           | 27.50 |
| <b>Poulet im Sesammantel</b>                      | 29.50 |
| <b>Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter</b> | 46.00 |
| <b>Schweins Cordon bleu</b>                       | 34.50 |
| <b>Kalbs Cordon bleu</b>                          | 41.00 |
| <b>Bratwurst mit Zwiebelsauce</b>                 | 19.50 |
| mit Pommes                                        |       |

## Beilagen:

Tagesgemüse, sowie Linguine, Pommes frites, Kroketten, Kartoffeln, Reis  
oder als Fitnesssteller mit diversen Salaten

### 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

Geräucherte Forellen: Schweiz



## Seehof Hits

**Knusperschiffli "Seehof"** 33.50

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

**Angus Beef Burger X-Large mit Pommes frites** 29.50

Angus Beef Burger mit hausgemachter BBQ Sauce, Tomate, Käse, Speck,  
Blatt- und Coleslaw-Salat

## Vegetarisch

**Frühlingsrollen** 23.50

### Beilagen:

Tagesgemüse, sowie Linguine, Pommes frites, Kroketten, Kartoffeln, Reis  
oder als Fitnesssteller mit diversen Salaten

**Beyond Burger mit Süsskartoffelpommes** 29.50

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

## Vegan

**Rotes Thaicurry** 28.50

mit frischem Gemüse und Reis

## Linguine

**Linguine "Don Marco"** 21.50

Speck, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten

**Linguine "Don Virgilio"** 21.50

Zucchetti, Tomaten und Käsesauce

## Toast

**Toast "Zuestoll"** 23.50

Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Pilzrahmsauce

**Toast "Hawaii"** 18.50

Schinken, Käse, Ananas



# Gin Tonic

**Nordes Gin** (Spanien) 4 cl 40 Vol. % 17.50

Blumiger, fast schon parfumartiger Duft - Zitrone, Rosmarin, etwas Zimt, sowie Wacholder im Hintergrund

*Dazu empfehlen wir das Schweizer **Tonic - Gents***

**Hendricks Gin** (Grossbritannien) 4 cl 41 Vol. % 15.50

Ein leichter Hauch von Rosen, Gurke und Wacholder.

*Dazu empfehlen wir das **Schweppes Indian Tonic***

**Turicum Gin** (Schweiz) 4 cl 41.5 Vol. % 14.50

Setzt sich aus 12 Botanicals zusammen. Der erste Zürcher Gin - hergestellt unter anderem aus Lindenblüten, welche vom Lindenhof stammen, handgepflückte Tannenspitzen aus Zürich und Hagebutten.

*Dazu empfehlen wir das Schweizer **Tonic - Gents***

**Monkey Gin** (Deutschland) 4 cl 47 Vol. % 16.50

Sehr vielschichtiges Aroma mit reichlich Gewürzen, Früchten und Kräutern. Unter anderem lassen sich Cranberry, Zitrus, Fichten und holzige Aromen ausmachen.

*Dazu empfehlen wir das Schweizer **Tonic - Gents***

**Bosford London dry Gin** (Grossbritannien) 4 cl 43 Vol. % 14.50

Der Gin zeichnet sich durch seine 100% natürlichen Inhaltsstoffe aus, die unter anderem aus Erdbeeren und Himbeeren bestehen, die dem Gin die rosa Farbe verleihen.

*Dazu empfehlen wir das **Schweppes Indian Tonic***

**Gin Mare** (Spanien) 4 cl 42.7 Vol. % 18.50

Der Gin Mare zeichnet sich durch folgende 4 Botanicals aus: Thymian - Türkei, Rosmarin - Griechenland, Basilikum - Italien und grüne Arbequina-Oliven - Spanien.

*Dazu empfehlen wir das **Tonic Fever Tree***

**Bombay** (Grossbritannien) 4 cl 40 Vol. % 11.00

Zitrone, Mandel, Süssholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimt, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner

*Dazu empfehlen wir das **Schweppes Indian Tonic***



# Unsere Sommer Hit`s

**„Sarti Rosa Spritz“** 11.50  
Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser

**Petnat Seyval Blanc "MARS"** 2023 1dl 9.50  
**CasaNova Weinpur, Walenstadt**  
Traubensorte: Seyval blanc  
Naturschaumwein

## Erfrischende Aperero - Tipps

**„Limoncello Spritz“** 11.50  
Limoncello, Prosecco, Tonic Wasser

**Marito** 9.90  
Aperitif aus Schweizer Kräutern mit Sodawasser

**Aperol Spritz** 11.50  
Prosecco mit Aperol und Mineralwasser

**Goldeck Rosé Sekt** 8.00  
Traubensorte: Zweigelt

**Prosecco Cüpli** 9.00

## Flaschenweine im Offenausschank

### Weisswein

**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.

### Rosewein

**Walenstadter Rose** 2025 1dl 9.00  
**CasaNova Wein Pur, Walenstadt**  
Traubensorte: Blauburgunder  
Lachsfarbener Rosé, fruchtig und süffig. Der perfekte Begleiter für einen schönen Sommerabend.

### 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.

**"Sentinella"** 2021 1dl 14.50  
**Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti**  
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante Bouschet  
Gereift in französischen Eichenfässern für etwa 16 Monate. Das Ergebnis ist ein Wein mit tiefer kräftiger Farbe, mit Aromen von dunklen Beeren, Tabak, Gewürzen und einem Hauch vom Eichenfass. Die Struktur ist stark, konzentriert, mit einem abschliessenden intensiven Finale.

