

Herbstkarte



Herzlich Willkommen!

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
<i>Mixed leaf salad</i>	klein 7.50
Bunt gemischter Salat	11.50
<i>Mixed salad</i>	klein 9.50
Blattsalat "Seehof" mit Brotwürfeln, Speck & Nüssen	13.50
<i>Mixed leaf salad with bacon, nuts and bread cubes</i>	klein 11.50
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>	
Hirschtrockenfleisch mit Feta und Feigen	17.50
<i>Venison meat dried with feta 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	10.50
<i>Bouillon with bone marrow or egg</i>	
Morchelschaumsuppe	11.50
<i>Morel mousse soup</i>	
Kürbiscremesuppe	10.50
<i>Pumpkin soup</i>	

Für den kleinen Hunger

Wildgeschnetzeltes auf Toast	26.50
<i>Venison stew on toast</i>	



Wildspezialitäten

Hirsch-, Gams-, Reh-, oder Steinbockpfeffer	29.50
(je nach Weidmanns Glück) mit Spätzli oder Rösti Kroketten <i>Venison, chamois, roe deer or ibex stew (ask for the offer) choice of side dish</i>	
Zuschlag Wildgemüse	7.50
<i>Fall vegetables</i>	
Jägerteller "Seehof"	38.50
Pfeffer und Wildschnitzel, Beilage nach Wahl und Wildgemüse <i>Venison plate "Seehof" venison stew and cutlet, choice of side dish and fall vegetables</i>	
Rehschnitzel "Mirza"	40.50
mit Wildrahmsauce, Beilage nach Wahl und Wildgemüse <i>Venison cutlet "Mirza" with venison cream sauce, choice of side and fall vegetables</i>	
Hirsch-Entrecôte "Schilstal"	44.50
mit Eierschwämmli, Beilage nach Wahl und Wildgemüse <i>Venison (stag) entrecôte "Schilstal" with chanterelles, choice of side dish and fall vegetables</i>	

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli oder Rösti Kroketten
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 <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>	
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
Autumn-Vegetables plate

Beyond Burger mit Süsskartoffelpommes 29.50
hausgemachter BBQ Sauce, Tomate, Käse, Blatt- und Coleslaw-Salat
Beyond burger with sweet potato fries and homemade BBQ sauce, tomato, cheese, green- and coleslaw-salad

Vegan

Rotes Thaicurry 28.50
mit frischem Gemüse und Reis
Red Thai curry with fresh vegetables and rice

Kalte Tellergerichte

Wurstsalat, einfach 14.50
Sausage salad, plain

Käsesalat, einfach 15.00
Cheese salad, plain

Wurst-Käsesalat, einfach 16.00
Sausage and cheese salad, plain

Thonsalat, einfach 15.50
Tuna salad, plain

Oben aufgeführte Salate garniert: Zuschlag CHF 5.00
All dishes above garnished with different salads: extra charge of CHF 5.00

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.

Unser Seehof Herbst Hit

„Salientis“ Roter Schaumwein
CasaNova Wein Pur, Walenstadt
Traubensorte: Pinot Noir 100%



2023

1dl

8.00

Erfrischende Apero - Tipps

„Limoncello Spritz“

11.50

Limoncello, Prosecco, Tonic Wasser

„Sarti Rosa Spritz“

11.50

Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser

„Ginger Beer – Holunder Spritz“

11.50

Ginger Beer, Prosecco, Holunder Sirup

Goldeck Rosé Sekt

8.00

Traubensorte: Zweigelt

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

Angimbé Bianco Terre Siciliane IGT

2025

1dl

9.00

Tenuta Ficuzza Cusumano, Sizilien

Traubensorte: 85% Chardonnay / 15% Sauvignon Blanc

Der Angimbé ist ein charaktvoller Weisswein aus Sizilien, der die sonnenverwöhnte Persönlichkeit seiner Herkunft im Geschmack erlebbar macht. Die Cuvée vereint Insolia – eine autochthone, sizilianische Rebsorte mit prägnanter Säure und mediterraner Frucht.

Rosewein

Unic Rose Barrique

2023

1 dl

11.50

Franco Cavegn, Maienfeld

Traubensorte: Pinot Noir mit Merlot

Rotwein

Pinot Noir "Fürscht"

2020

1 dl

9.50

CasaNova Wein Pur, Walenstadt

Traubensorte: Blauburgunder

Aroma: Im alten Holz ausgebaut, Kräftig, weiche Tannine, langer Abgang, würzige Komponenten und schöne Frucht

"Sentinella" Abfüllung Seehof

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.



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.