

Snackkarte

Herzlich Willkommen




im Restaurant Seefeld














Sehr geehrte Gäste,
Gerne verwöhnen wir Sie mit mediterranen, traditionellen und kreativen Speisen. Wir achten besonders auf eine frische, abwechslungsreiche Küche mit regionalen Produkten.
Geniessen Sie das atemberaubende Bergpanorama und die malerische Aussicht auf den Ägerisee.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im SeminarHotel am Ägerisee.

Dear guests
We welcome you to our Restaurant Seefeld. We are looking forward to offering you a variety of local and fresh specialities, along with a breath taking view to the surrounding mountains and the lake of Ägeri.

We wish you a pleasant stay.

<p>Sandwich mit Haus-Brot mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Käse <i>Sandwich with house bread with salami, ham, meatloaf or cheese</i></p>	 	<p>4.50</p>
<p>Grüner Salat (French-, Italien-, Saisondressing) <i>Green salad (french-, italian-, seasonaldressing)</i></p>	   	<p>7.50</p>
<p>Gemischter Salat (French-, Italian-, Saisondressing) <i>Green or mixed salad (french-, italian-, seasonaldressing)</i></p>	   	<p>12.50</p>
<p>Wurst-Käsesalat einfach <i>Sausage-cheesesalad simple</i></p>		<p>16.00</p>
<p>Wurst-Käsesalat garniert <i>Sausage-cheesesalad garnished</i></p>		<p>19.50</p>

Rassig gewürzte Gulaschsuppe		12.00
<i>Racy spiced goulash soup</i>		
Käseschnitte mit Haus-Brot		12.50
mit Tomaten und Hürtaler rezent überbacken		
<i>Cheese Toast (House bread with tomato backed and Hürtaler tart cheese)</i>		
Rösti mit Hürtaler rezent und Speck	 	16.00
<i>Hash Brown with Hürtaler tart cheese and bacon</i>		
• mit Spiegelei		3.00
<i>with fried egg</i>		
Kalte Platte „Seefeld“	  	<i>pro Person</i> 18.00
Salami, gekochter Schinken ,Fleischkäse, 2 Sorten Käse, Tomaten, Cornichons und Silberzwiebeln		
<i>Cold plate „Seefeld“(salami, ham, meatloaf, 2 kind of cheese, tomato, pickels)</i>		
Penne mit Tomatensauce	   	18.00
<i>Penne with tomato sauce</i>		
Penne mit Bolognesesauce	 	21.00
<i>Penne with bolognese sauce</i>		
Villiger`s Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti		19.50
<i>Villiger`s veal sausage with onion sauce and hash brown</i>		



Süssigkeiten/*Sweets*

Nussgipfel <i>Puff Pastry filled with nuts</i>	3.50
Apfelkuchen <i>Apple cake</i>	6.00
• mit Vanille Glace <i>with vanilla ice cream</i>	3.00
• mit Rahm <i>with cream</i>	1.00
Karamell Köpfl <i>Creme caramel</i>	7.00
Zuger Kirschtorte von der Confiserie Strickler <i>Original „Zuger Style“ cherry cake from Confiserie Strickler</i>	7.50
Grosser Eiskaffee <i>Large ice coffee</i>	9.50
• mit Kirsch <i>with shot of cherry likor</i>	2.00



Getränke/*softdrinks*

Offenausschank/*softdrinks*

	20cl	30cl	50cl
Mineral mit/ohne Kohlensäure	2.90	3.90	4.90
Nestea Lemon	3.00	4.00	5.00
Coca Cola/Coca Cola zero	3.00	4.00	5.00
Sprite	3.00	4.00	5.00
Rivella rot/blau	3.00	4.00	5.00
Apfelschorle	3.00	4.00	5.00
Fanta	3.00	4.00	5.00

10cl 20cl 30cl

Orangensaft	1.50	3.00	4.50
Frischer Orangensaft	2.50	5.00	7.50

Bier vom Fass/*draft beer*

		20cl	30cl	50cl
Quöllfrisch Hell	4.8%	3.40	4.20	5.40
Quöllfrisch Dunkel	4.8%	3.40	4.20	5.40
Baarer Bier	4.8%	3.40	4.20	5.40

Flaschenbier/*bottled beer*

Sonnwendlig	alkoholfrei	33cl	5.20
Quöllfrisch	4.8%	33cl	5.30
Appenzeller Weizen	5.2%	50cl	6.30
Eichhof Lager	4.8%	58cl	5.80
Baarer Bügel-Spez	5.2%	50cl	6.30



Offenausschank : Flaschenweine 5dl Qualität/*open wines 5dl bottles*

Weisswein/ <i>white wine</i>	1dl	50cl
Leutschner Riesling-Sylvaner AOC / Schweiz	5.00	25.00
Kümin, Schwyz Riesling-Sylvaner Passt hervorragend zu Fisch, Geflügel, Vegetarische Gerichte und schwach gewürzte Speisen.		
Epesses AOC / Schweiz	5.00	25.00
Kümin, Waadt Chasselas Mittelgelb, deutlich grünliche Reflexe. Feine Nase von Quitten, Zitrone und Lindenblüten.		
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC / Italien	5.00	25.00
Ca'Livenza Pinot Grigio Passt zum Aperowein, aber auch zu Rauchlachs, Geflügel, Pasta und Weichkäse.		
Roséwein/ <i>rosé wine</i>	1dl	50cl
Oeil de Perdrix AOC / Schweiz	5.00	25.00
Kümin, Schaffhausen Pinot Noir Ein spritziger, leichter Wein mit allen Vorteilen der Aromatik des Weins.		
Rotwein/ <i>red wine</i>	1dl	50cl
Leutschner Clevner AOC / Schweiz	5.50	27.50
Kümin, Schwyz Clevner (Blauburgunder, Pinot Noir) Purpurrote Farbe und das überraschende Bouquet vermögen Herz & Gemüt.		
Riposo Svizzera IGT / Schweiz	5.50	27.50
Kümin, Schwyz Pinot Noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso Vollmundiger Auftakt, trocken und von kerniger Säure gestützt.		
Tempranillo / Spanien	5.50	27.50
Bodegas Hermanos Kümin Schweiz Tempranillo Ein ausgewogener, frischer und fruchtiger Rotwein.		



Deklaration / Declaration

Liebe Gäste,

Gerne möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass wir unser Fleisch von der Dorfmetzgerei Villiger in CH/Unterägeri beziehen.

Unseren Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Forelle: CH

Lachs: SCO/IRE

Egli: CH

Garnelen: Thailand

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal



Diese Speise kann Lactosefrei zubereitet werden



Dieses Gericht kann Vegan zubereitet werden



Dieses Gericht kann Glutenfrei zubereitet werden, bitte rechnen sie mit weiteren 10 Minuten Wartezeit



Dieses Gericht kann Vegetarisch zubereitet werden