

# Speisekarte

*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.*

Stellen Sie Ihren Salat am Buffet selbst zusammen (kleiner oder grosser Teller) 8.50 12.50  
*Make your own salad from the salad bar (small or large portion)*

Winterlicher Blattsalat an Kürbisdressing mit Rinderheiu und Croutons 14.00  
*Winter salad with pumpkin dressing, dried beef and croutons*



Nüsslisalat mit pochierem Bio-Ei, Croutons und Speck 14.00  
 wahlweise mit French-, oder Italiandressing  
*Lamb's lettuce with poached egg, croutons and bacon, optionally with french-, or italian dressing*



Avocadosalat mit geräuchertem Schottischen Lachs 17.00  
*Avocado salad with smoked scottish salmon*



Rindstatar vom Schweizer Weideochse, serviert mit Toast  
 zusätzlich mit Whiskey, Calvados oder Cognac verfeinert (70g) (140g)  
 24.00 32.00  
*Beef tatar from switzerland pasture ox, served with toastbread*  
 Additional with whisky, calvados or cognac +2.00



Suppen / Soups

Tagessuppe (S'het so lang S'het) 7.50  
*Soup of the day*

Tomatencremesuppe mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons 8.50  
*Tomato cream soup with fresh tomatoes, basil foam and bread croutons*



Rindskraftbrühe 8.00  
 zusätzlich mit Rindermark, Flädli oder Ei +2.00  
*Beef bouillon, additional with beef marrow, flädli or egg*



Rassig gewürzte Gulasch-Suppe 12.00  
*Racy spiced goulash soup*





## Hausgemachte Pasta / *Homemade noodles*

---

<b>Spaghetti Carbonara</b> <i>Spaghetti carbonara</i>		23.00
<b>Penne im ligurischen Gemüsesud mit Büffelmozzarella</b> <i>Penne in ligurian vegetable bouillon with buffalo mozzarella</i>	   	24.00
<b>Nudeln „Seefeld“ an Safransauce mit Riesencrevetten</b> <i>Noodles „Seefeld“ with saffron sauce and prawns</i>	 	27.00
<b>Überbackene Crêpes gefüllt mit Ratatouille, Pinienkernen und Basilikum</b> <i>Baked crêpes filled with ratatouille, pine nuts and basil</i>	 	19.50

Bei Umbestellungen verrechnen wir 2.00 CHF





Alle Preise in CHF, inkl. Mwst.

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>Gebackene Eglifilet mit Tartarsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln</b><br><i>Deep fried perch fillet with tartar sauce, broccoli and boiled potatoes</i> |    | <b>32.00</b> |
| <b>Gedämpfte Eglifilet „Zuger Art“</b><br><i>Poached perch fillet „Zuger style“</i>   |          | <b>32.00</b> |
| <b>Gebratenes Brüggli Saiblingsfilet á la meuniere mit Reis und Spinat</b><br><i>Panfried Brüggli char fillet á la meuniere with rice and spinach</i>     |      | <b>36.00</b> |
| <b>Gedämpftes Brüggli Saiblingsfilet „Zuger Art“ mit Reis und Spinat</b><br><i>Poached Brüggli char fillet „Zuger style“ with rice and spinach</i>        |    | <b>36.00</b> |

Bei Umbestellungen verrechnen wir 2.00 CHF

## Fleisch / Meat

---

<b>Truthahnpiccata mit Safranrisotto</b> <i>Turkey piccata with saffron risotto</i>		26.00
<b>Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse</b> <i>Pork escalope with creamy sauce, with noodles and vegetable</i>		24.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ serviert mit goldgelb gebratenem Butterrösti</b> <i>Veal stew „Zürcher Art“ served with potato Rösti</i>		38.00
<b>Rosa gebratene Ägeritaler Rindsleber serviert mit goldgelb gebratenem Rösti</b> <i>Roastead Ägeritaler beef liver with Rösti</i>	 	31.00
<b>Rindsfilet mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin</b> <i>Beef fillet with winter vegetable and potatoe gratin</i>	 	52.00
<b>Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Hüritaler rezent und Schinken dazu Gemüse und Pommes Frites</b> <i>Veal Cordon bleu filled with cheese and ham served with vegetables and french fries</i>		44.00

Bei Umbestellungen verrechnen wir 2.00 CHF

Ab 2 Personen/ for 2 people

**Chateau Briand (400gr.) serviert mit verschiedenem Gemüse  
dazu Sauce Béarnaise und Beilage nach Wahl (serviert in 2 Gängen)**

*Chateau Briand (400gr.) served with vegetables and  
sauce béarnaise, side dish of choice (served in 2 courses)*



**54.00**

pro Person

**30 Minuten**

**Zubereitungszeit**

**Fisch auf Vorbestellung – Wolfsbarsch, Goldbrasse, Steinbutt (ab 2 Personen)**

*Fish of reservation – sea bass, bream, turbot (for 2 people)*



**Tagespreis**

pro Person

**30 Minuten**

**Zubereitungszeit**

<b>Panna Cotta mit exotischem Früchteragout und seinem Sorbet</b> <i>Panna cotta with exotic fruit ragout</i>	9.00
<b>Felchlin Schokoladenmousse mit Agrumen</b> <i>Felchlin chocolate mousse with citrus fruits</i>	11.00
<b>Sorbetvariation mit 5 verschiedenen Sorbets, garniert mit Früchten</b> <i>Sorbet variation with 5 different sorbets, garnished with fruits</i>	12.00



## Dessert / sweets

<b>Apfelkuchen</b>	<b>6.00</b>
<i>Apple cake</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>mit Rahm</b> <span style="float: right;">1.00</span> <i>with whipped cream</i></li> <li>• <b>mit Vanilleglace</b> <span style="float: right;">3.00</span> <i>with vanilla ice cream</i></li> </ul>	
<b>Karamell Köpfl</b>	<b>7.00</b>
<i>Creme caramel</i>	
<b>Zuger Kirschtorte von der Confiserie Strickler</b>	<b>7.50</b>
<i>Original „Zuger Style“ cherry cake from Confiserie Strickler</i>	
<b>Sorbet Colonel</b>	<b>9.50</b>
<i>Sorbet colonel</i> 	
<b>Vermicelle mit Meringue und Rahm</b>	<b>11.50</b>
<i>Chestnuts with meringue and whipped cream</i>	
<b>Eiskaffee</b>	<b>10.50</b>
<i>Ice coffee</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>mit Kirsch</b> <span style="float: right;">2.00</span> <i>with shot of cherry brandy</i></li> </ul>	
<b>Coupe Danemark</b>	<b>12.00</b>
<i>Coupe danemark</i>	
<b>Unsere Glacesorten</b>	<b>pro Kugel 3.00</b>
<b>Milchglace: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca</b>	
<b>Sorbet: Zitrone, Blutorange</b>	
<i>Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca</i>	
<i>Sorbet: lemon, blood orange</i>	
<b>Weiter Glacesorten nach Tagesangebot</b>	





## 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:

Saibling/Egli: CH  
Lachs: SCO/IRE  
Egli: CH  
Garnelen: Thailand



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

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.