

RESTAURANT
SEEFELD
UNTERÄGERI

Menu

Vorspeisen

Salat
Suppe

Warmes & Feines

Aus Schweizer Gewässern
Unsere Klassiker
Fleisch
Wild
Vegetarische und Vegane Spezialitäten

Zum Abschluss

Leckere Desserts
Coupes & Glace



Salate & Vorspeisen

**Gemischter Salat

mit Croutons, Sprossen und Kernen

15.50

*Nüssli Salat

an Honig-Senf Dressing mit Feigen, Trauben und Walnüssen

17.50

*Bunter Herbstsalat

Blattsalat mit gerösteten Waldpilzen
dazu Randen, Kürbis und Croutons an einem Rotebeete Dressing

18.50

Carpaccio

Gewürzter Hirschkalbsrücken (AT)
mit Olivenöl, Parmesan, Randencreme ud Pinienkernen

19.50

Beefsteak Tartar (CH)

Dazu Toast und Butter (mild oder scharf)

Portion à 70g - 24.50
Portion à 140g - 38.50

***Vegetarisch / ** Vegan**

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Warmes & Feines

****Kürbis Ingwersuppe**

mit Kokos Milch, Kürbiskernen und Öl

13.50

***Steinpilz Cremesuppe**

mit Mandeln und Rahmhaube

13.50

***Vegetarisch / ** Vegan**

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Aus Schweizer Gewässern

Zanderknusperli (CH)

an Tartarsauce

38.50

Saibling Filet (CH)

mit Kräutern pochiert

37.50

Lachsfilet (NO)

gebraten in Mandelbutter

36.50

Alle Gerichte sind mit frischer Gemüsegarnitur oder auch als Fitnessteller erhältlich.

Beilage nach Wahl

Salzkartoffeln
Pommes frites
Pilaw Reis

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Unsere Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (CH)

an Champignonrahmsauce
dazu Butter Rösti

45.50

Seefeld Schweins Cordon Bleu (CH)

mit frischem Gemüse und Pommes frites

38.50 / mit Kalbfleisch 48.00

Schweinsschnitzel paniert (CH)

mit frischem Gemüse und Pommes frites

34.50 / mit Kalbfleisch 45.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Fleisch

Heisser Stein

Rindsentrecôte (AUS) 150g	42.50
Rindsentrecôte (AUS) 200g	49.50
Rindsentrecôte (AUS) 300g	64.50
Rindsfilet (AUS) 150g	49.50
Rindsfilet (AUS) 150g	59.50
Rindsfilet (AUS) 150g	75.50
Lammentrôte (NZ) 200g	49.50

dazu Kräuterbutter und Pfeffersauce

Rindsfilet Stroganoff (AUS)

an rassiger Paprikasauce

45.50

Pouletbrust vom Grill (CH)

mit Kräuterbutter und frischem Gemüse

34.50

Rotes Thai Curry (CH)

mit frischem Gemüse und Jasminreis
dazu Poulet oder Crevetten

28.50

Alle Gerichte sind als Fitnessteller erhältlich

Beilage nach Wahl

Neue Bratkartoffeln
Freiämter Rösti
Pommes Frites
Pilaw-Reis

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Wild

Rehpfeffer (AT) an kräftiger Pfeffersauce

mit Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien
dazu Spätzli, Birnen gefüllt mit Preiselbeeren

39.50

Reh Geschnetzeltes (AT)

an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli
dazu Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Trauben

38.50

Hirsch (AT) Entrecôte - rosa gebraten

an kräftiger Wildrotweinsauce mit Steinpilzen
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Rotweinbirne

42.50

Rehschnitzel (AT)

an Waldrahmsauce mit Eierschwämmli
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und einer Reinette gefüllt mit Preiselbeeren

40.50

Reh (AT) Entrecôte am Stück gebraten

dazu Waldpilze, Fregola Sarda und geschmorte Pastinaken an Wildjus und Feigen

49.50

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Vegetarisch und Vegane Spezialitäten

*Tagliatelle

mit sautierten Eierschwämmli, getrocknete Tomaten und Madeira-Schaum

26.00

*Herbst Teller

mit Herbstgemüse und Spätzli
dazu eine Wildrahmsauce mit Pilzen
sowie Birnen, Äpfel und Trauben

32.00

*Käsespätzli mit Röstzwiebeln

dazu Bergkäse und Apfelmousse

28.50

*Ravioli

Steinpilz Ravioli mit Waldpilzen, Kürbis und Bergkäse

30.50

**Rotes Thai Curry

mit frischem Gemüse, Jasminreis und Tofu
26.50

***Vegetarisch / ** Vegan**

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Leckere Dessert

Hausgemachter Früchtekuchen (Saisonal)	8.50
Mit Rahm	+1.50
Mit 1 Kugel Glace	+3.50
Öpfelchüechli mit Vanilleglace & Rahm	14.50
Zuger Kirschtorte	9.50
Panna Cotta mit saisonaler Früchte Coulis	9.00
Hausgemachtes Schoggi-Mousse	9.50
Caramelköpfli mit Rahm	8.50
Schwarzwäler Torte	9.50
Maroni Creme Brulée mit Cassis-Feigen & Vanille Glace	12.00
Portion Vermicelles mit Meringues und Rahm	9.50
Portion Vermicelles mit Rahm & Vanille Glace	10.50

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Coupes und Glace

	Klein	Gross
Coupe Baileys Kaffee, Vanilleglace, Baileys	9.50	12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln, Rahm	9.50	13.00
Bananensplit Bananen, Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln	10.50	13.00
Coupe Hotberry Vanilleglace, heisse Beeren, Rahm	10.50	13.00
Coupe Seefeld Erdbeer-,Mango-und Passionsfruchtglace, verschiedene frische Früchte	12.50	14.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.50	
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka	11.50	
Meringues mit Rahm	10.50	
Meringues mit Glace Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	14.50	
Gerührter Eiskaffee	11.50	
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirschbrand	13.00	
Frappée (Glace Auswahl unten)	8.50	
Verschiedene Glace Preis pro Kugel	4.00	

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Caramel

Sorbet:

Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Zwetschge

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Deklaration

Unseren Fisch und unser Fleisch beziehen wir aus den folgenden Ländern:

Zander: Schweiz (Wallis)
Zanderknusperli: Schweiz
Saibling: Schweiz (Sattel)
Lachs: Norwergen

Rind: Schweiz, Uruguay, Australien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Reh: Österreich
Hirsch: Österreich / Neuseeland

Metzgerei : Villiger
Gemüse : Gemüse Mundo, Transgourmet
Käse: Chäsladä Unterägeri
Eier: Iten Unterägeri
Brot: Schweiz

Auskunft über das Herkunftsland von Fisch und Fleisch sowie Informationen über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.