



Familie Franz Arnold junior, 8716 Schmerikon
Telefon: 055/282 16 33, Fax:055/282 25 88
Internetseite:www.seehofschmerikon.ch
E-mail:info@seehofschmerikon.ch
Taglich ab 7.30 geoffnet!

MENUVORSCHLAGE FUR JEDEN ANLASS

- I.** Bouillon mit Fladli **Preis: 44.-CHF**

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Butterteigwaren

Frischer Fruchtsalat
- II.** Bouillon mit Eierstich **Preis: 48.-CHF**

Nusslisalat mit Speck, Brotcroutons

Schweinscarrebraten
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur

Schoggimousse
- III.** Broccolicremesuppe **Preis: 59.-CHF**

Rauchlachs mit Merrettichschaum, Toast und Butter

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Butterspatzli

Crepes mit Fruchten und Erdbeerglace

IV. Pilzcrèmesuppe **Preis: 46.50 CHF**

Grüner Salat

Pouletschnitzel Piccata
Safranrisotto

Caramelflan mit Rahm

V. Karottensuppe **Preis: 44.50 CHF**

gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Butterreis
Frittierte Banane

Vanille-und Erdbeerglace

VI. Bündnerteller **Preis: 53.-CHF**

Klare Ochschwanzsuppe

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Butterteigwaren

Parfaitglace Grand Marnier

VII Nüsslisalat **Preis: 66.-CHF**

Zanderfilet nach Zuger Art
Wildreis

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Schlosskartoffeln
Gemüse garnitur

Orangensalat mit Vanilleglace

VIII.

Bouillon mit Flädli

Salat mit geräuchten Felchenflet

Kalbscordon-bleu
Pommes-frites
Gemüse garnitur

Gebrannte Crème

Preis: 55.-CHF

IX.

Bouillon nach Madrider Art

Gemüsegratin

Kalbsschnitzel an Orangensauce
Butterteigwaren

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis: 58.-CHF

X.

Salat Seehof

Ravioli an einer Rahmsauce

Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Sorbetteller mit Früchten

Preis: 60.-CHF

- XV** Broccolicrèmesuppe

Crevettencocktail

Lammrückenfilet Provençale
Lyonerkartoffeln
Gemüse garnitur

Heisse Beeren mit Glace
- Preis: 56.-CHF**
- XVI** Bouillon mit Cherry

Salat mit Rauchlachsstreifen

Roastbeef mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Rotweinbirne mit Zimtglace
- Preis: 64.-CHF**
- XVII** Salat mit Eierschwämmli und Kalbsmilken

Eglifilet gebacken
Salzkartoffeln
Tartarsauce

Rindsentrecôte Bordalaise
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Vacheringlace
- Preis: 72.-CHF**
- XVIII** Bouillon mit Mark

gemischter Blattsalat

Geräuchtes Forellenfilet mit Merrettichschaum
Toast und Butter

Rindshuftgulasch Stroganoff
Wildreis

Sorbetteller
- Preis: 60.-CHF**

XIX. Bouillon mit Mark

Salat mit gebackenen Felchenfiletstreifen

Rindsfilet Rossini
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis: 74.50CHF

SPAGHETTIPLAUSCH **Preis: 18.-CHF**

FONDUE CHINOISE mit verschiedenem Fleisch **Preis: 35.-CHF**

**BAUERNBUFFET ab 30 Personen
mit kalten und warmen Gerichten
inklusive Dessert** **Preis: 68.-CHF**

Alle obengenannte Preise verstehen sich inkl.8.00% MwST und pro Person.