

Willkommen im



Familie Franz Arnold Junior, 8716 Schmerikon

Tel: 055 282 16 33, Fax: 055 282 25 88

Internetseite: www.seehofschmerikon.ch

E-Mail: info@seehofschmerikon.ch

Täglich ab 7.30 geöffnet!

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.
Unser Ziel ist, Ihnen währschafte Gerichte in guter regionaler Qualität zu erschwinglichen Preisen bieten zu können.
Wir wollen Sie verwöhnen, so dass Sie rund um geniessen können.

Warme Gerichte servieren wir Ihnen Werktags von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr.
**Samstag und Sonntag sowie an allgemeinen Feiertagen durchgehend
warme Küche.**

- * Gutbürgerliche Küche
- * 5 Tagesmenüs
- * Feine à la carte Gerichte
- * Saisonspezialitäten

Täglich ab 7.30 geöffnet!

Bankett- und Seminarräumlichkeiten **Familien-, Vereins- und Firmenanlässe bis zu 180 Personen**

Seehofsaal	bis 130 Personen
Restaurant	bis 65 Personen
Oberseestübli	bis 30 Personen

Gartenterrasse mit Seesicht

Wir organisieren Ihren Anlass gerne nach Ihren Vorstellungen und Verlangen
in gegenseitiger Zufriedenheit.

VORSCHLÄGE FÜR STEH-APÈRO

Chips, Nüsse und Salzstangen pro Schale	Fr. 2.20
Canapes (Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs, Tartar, Schinken, Salami oder Käse)	Fr. 4.50
Schinkengipfeli pro Stück	Fr. 2.50
Käseküchlein, Pizzas oder Strudel pro Stück	Fr. 1.50
Bruschetta pro Stück (Tomaten, Thon oder Steinpilz)	Fr. 1.50
Gemüsedips mit Sauce pro Schale	Fr. 6.50
Variation aus allen Häppchen pro Person	Fr. 15.50
Apero Riche	Fr. 25.00

Die nachfolgenden Speisen können Sie individuell
zusammenstellen.

Salate

Kleiner grüner Salat	Fr. 6. 00
Grüner Salat	Fr. 8. 00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Rauchlachs	Fr. 15.00
Gebratene Riesen Crevetten auf einem Salatbouquet	Fr. 15.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 12. --

Saucen: Italienisch, Französisch, Balsamico

Suppen

Bouillon	Fr. 7.50
mit Flädli, Eierstich oder Gemüse Juliennes	
Pilzcrèmesuppe	Fr. 8.50
Gerstensuppe	Fr. 8.50
Broccolicrèmesuppe	Fr. 8.50
Tomatensuppe	Fr. 8.50
Karotten-Ingwersuppe	Fr. 8.50
Saisonale Crèmesuppe	Fr. 8.50

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Melonen mit Rohschinken	Fr. 12.50
Rindstatar mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Fr. 18.00
Geräuchte Entenbrust mit Orangenfilet und Salatbouquet	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

Pastetli mit Eierschwämmlirahmsauce	Fr. 13.50
Eglifilet «gebacken» mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr. 15.50
Spaghetti mit Crevetten, Tomaten, Olivenöl und Peperoncini	Fr. 18.50
Steinpilz Ravioli an einer Rahmsauce	Fr. 13.50

Hauptspeisen

Schweinefleisch

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln	Fr. 25.50
Schweinscordon-Bleu Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Gebratenes Schweins Nierstück an Morchelrahmsauce Butterplätzli und Gemüse garnitur	Fr. 34.00
Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 31.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Senfsauce Kroketten und Gemüse garnitur	Fr. 36.00
Schweinsfilet Medaillon an roter Thaicurrysauce Kräuterrisotto und Spinat	Fr. 34.50

Kalbfleisch

Kalbschnitzel an Orangensauce Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 38.50
Kalbssteak an Morchelsauce Kroketten und Gemüse garnitur	Fr. 43.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti (für max. 30 Personen)	Fr. 32.50
Kalbshohrückensteak an Eierschwämmli rahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 35.00
Kalbscordon-Bleu Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 38.50
Kalbsfilet an Calvados sauce Butternudeln	Fr. 46.00

Rindfleisch

Rindsentrecôte «Bordolaise» Safranrisotto, Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Roastbeef an Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 43.00
Rindshuftgulasch «Stroganoff» Butterreis und Gemüse garnitur	Fr. 35.50
Rindsfilet an Steinpilzsauce Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	Fr. 46.00

Pouletfleisch

Pouletbrust «Piccata» Tomatenspaghetti	Fr. 28.00
Pouletgeschnetzeltes Currysauce Butterreis	Fr. 26.50

Fisch

Felchenfilet «gebraten» mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Spinat	Fr. 30.50
Eglifilet «gebacken» an Sauce Tartar Salzkartoffeln	Fr. 33.00
Lachssteak an Sauce Hollandaise Butterreis und Spinat	Fr. 32.00
Riesen Crevetten an Knoblauchbutter Kräuterrisotto und Spinat	Fr. 33.00

Spezialitäten

Spaghetti Plausch mit 6 verschiedenen Saucen	Fr. 20.00
Fondue Chinoise Schwein-, Kalb-, Rind-, Pferd- und Poulet Fleisch Pommes-Frites, Reis, Früchte und Garnituren	Fr. 42.00
Bauernbuffet ab 30 Personen mit kalten und warmen Gerichten und Dessertbuffet	Fr. 95.00

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 10.00
Gebrannte Creme	Fr. 6.50
Schokoladenmousse	Fr. 8.50
Panna Cotta mit Erdbeersauce	Fr. 6.50
Crepes mit Früchten und Erdbeerglace	Fr. 11.50
Caramelflan mit Rahm	Fr. 7.50
Orangensalat mit Vanilleglace	Fr. 10.50
Parfaitglace «Grand Marnier»	Fr. 8.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 13.50
Diverse Sorbets mit Schuss oder Champagner	Fr. 10.50
Vacherin Torte	Fr. 9.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr. 8.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	Fr. 8.50
Dessertteller	Fr. 15.50
Dessertbuffet à 12 Variationen	Fr. 20.50

Zusammengestellte Menus

Menu I

Bouillon mit Eierstich

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotroutons

Am Stück gebratenes Schweins Nierstück an Morchelsauce
Butterspätzli und Gemüse garnitur

Schokoladenmousse

Fr. 60.50

Menu II

Bouillon mit Flädli

Salat mit geräuchertem Felchenfilet

Kalbscordon-bleu

Pommes-frites

Gemüse garnitur

Gebrannte Creme

Fr. 64.50

Menu III

Bouillon mit Flädli

Ravioli an einer Rahmsauce

Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Sorbet Teller mit Früchten

Fr. 66.50

Menu IV

Bouillon mit Cherry

Salat mit Rauchlachsstreifen

Roastbeef an Sauce Bernaise

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Vacherin Torte

Fr. 67.00

Menu V

Bouillon mit Gemüse Julienne

Eglifilet «gebacken» mit Salzkartoffeln
an Sauce Tartar

Rindsfilet an Steinpilzsauce

Kräuterrisotto und Gemüse garnitur

Orangenfilet mit Vanilleglace

Fr. 86.00

Menüvorschläge inklusive Vorspeise und Dessert

Suppe oder kleiner grüner Salat

Glasierter Schweinsbraten Mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 35.--
Glasierter Kalbsbraten Mit Kroketten und Gemüse garnitur	Fr. 39.--
Glasierter Kalbs- und Schweinsbraten Mit Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 37.--
Hausgemachte gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 36.--
Rindsschmorbraten «Bürgerliche Art» Mit Butterspätzli und Rotkraut	Fr. 36.--
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Mit Butternudeln und Mischgemüse	Fr. 35.50
Schweinsschnitzel «Saltimbocca» Mit Safranrisotto und Spinat	Fr. 37.50
Schweinssteak Senfsauce Mit Röstikroketten und Gedämpfter Tomate	Fr. 40.--
Ungarisches Rindsgulasch Mit Butterspätzli und Mischgemüse	Fr. 34.50
Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 31.50

Desserts

Gebrannte Creme, Frischer Fruchtsalat mit Rahm,
Frischer Fruchtsalat mit Einer Kugel Glace, Caramelflan mit Rahm,
Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm oder Panna Cotta.

Alle obengenannte Preise verstehen sich inkl. MwSt. 7.7 % und pro Person.