

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 190 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

Canapes pro Stück (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
Geräuchertes Felchenfilet auf Toast	Fr.	1.50
Chips, Nüsse und Salzstangen pro Schale	Fr.	2.20
Variation aus allen Häppchen pro Person	Fr.	15.50
Gemüsedips mit Sauce pro Schale	Fr.	6.50

Die nachfolgenden Speisen können Sie individuell
zusammenstellen.

Salate

Kleiner grüner Salat	Fr.	6. --
Grüner Salat	Fr.	8. --
Kleiner gemischter Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen	Fr.	13.50
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 Gemüsejuliennes		
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

Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr.	14.50
Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	12.50
Melonen mit Rohschinken	Fr.	12.50
Rindstatar mit Toast und Butter	Fr.	16.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Fr.	16. --
Geräuchte Entenbrust mit Orangenfilet und Salatbouquet	Fr.	13.50

Warme Vorspeisen

Pastetli mit Eierschwämmrahmsauce	Fr.	13.50
Eglifilet «gebacken» mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr.	15.50
Pochiertes Zanderfilet mit Butterreis an Safran-Pernotsauce	Fr.	15. --
Felchenfilet «gebraten», auf Wirzgemüse, mit Salzkartoffeln	Fr.	14. --
Spaghetti mit Crevetten, Tomaten, Olivenöl und Peperoncini	Fr.	14.50
Saisonale Ravioli an einer Rahmsauce	Fr.	13.50

Hauptspeisen

Schweinefleisch

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln	Fr.	25.50
Schweinscordon-Bleu Pommes-Frites und dreierlei Gemüse	Fr.	28.50
Gebratenes Schweinsnierstück an Morchelrahmsauce Kroketten und Gemüse garnitur	Fr.	34. --
Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	31.50
Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce Butterreis und frittierte Banane	Fr.	25. --
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Senfsauce Butterspätzli und dreierlei Gemüse	Fr.	36. --
Schweinsfilet Medaillon an roter Thaicurrysauce Kräuterrisotto und Spinat	Fr.	34.50

Kalbfleisch

Kalbschnitzel an Orangensauce Butternudeln	Fr. 34.50
Kalbssteak an Morchelsauce Schlosskartoffeln und dreierlei Gemüse	Fr. 43. --
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti (für max. 30 Personen)	Fr. 32.50
Kalbshohrückensteak an Eierschwämmli-rahmsauce Kartoffelgratin und dreierlei Gemüse	Fr. 35. --
Kalbscordon-Bleu Pommes-Frites und dreierlei Gemüse	Fr. 38.50
Kalbsfilet an Calvadossauce Butternudeln	Fr. 46. --

Rindfleisch

Rindsentrecôte «Bordolaise» auf Wirzgemüse und Safranrisotto	Fr. 38. --
Rindhuftsteak an Pfefferrahmsauce Röstikroketten und dreierlei Gemüse	Fr. 33. --
Roastbeef an Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 43. --
Rindshuftgulasch «Stroganoff» Butterreis	Fr. 30.50
Rindsfilet an Steinpilzsauce Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	Fr. 46. --

Pferdefleisch

Fohlenentrecôte mit Kräuterkruste Kroketten und dreierlei Gemüse	Fr. 36.50
---	-----------

Lammfleisch

Lammrückenfilet «Provencal» Fr. 33.50
Lyonerkartoffeln und dreierlei Gemüse

Pouletfleisch

Pouletbrust «Piccata» Fr. 28. --
Tomatenspaghetti

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff Fr. 26.50
Butterreis

Fisch

Felchenfilet «gebraten» mit Mandelbutter Fr. 30.50
Salzkartoffeln und Spinat

Eglifilet «gebacken» an Sauce Tartar Fr. 33. --
Salzkartoffeln

Zanderfilet «gebraten» mit Mediterranebutter Fr. 32.50
auf Wirzgemüse und Salzkartoffeln

Lachssteak an Sauce Hollandaise Fr. 32. --
Butterreis und Spinat

Riesen Crevetten an Knoblauchbutter Fr. 32.50
Kräuterrisotto und Spinat

Spezialitäten

Spaghettiplausch Fr. 20. --
mit 6 verschiedenen Saucen

Fondue Chinoise Fr. 38. --
Schwein-, Kalb-, Rind-, Pferd- und Poulet Fleisch
Pommes-Frites, Reis, Früchte und Garnituren

Bauernbuffet ab 30 Personen Fr. 80. --
mit kalten und warmen Gerichten und Dessertbuffet

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	10. --
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. --
Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Dessertteller	Fr.	15.50
Dessertbuffet	Fr.	16.50

Zusammengestellte Menus

Menu I

Karotten-Ingwersuppe

Gemischter Salat

Gefülltes Pouletschnitzel mit Karotten an Vollkornkruste
auf Wirzgemüse

Kroketten

Caramelflan mit Rahm

Fr.48. --

Menu II

Bouillon mit Eierstich

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroustons

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück an Morchelsauce
Kartoffeln und dreierlei Gemüse

Schokoladenmousse

Fr. 56.50

Menu III

Bouillon mit Flädli

Salat mit geräucherten Felchenfilet

Kalbscordon-bleu

Pommes-frites

dreierlei Gemüse

Gebrannte Creme

Fr. 61.50

Menu IV

Bouillon mit Flädli

Steinpilzravioli an einer Rahmsauce

Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli

Kartoffelgratin

dreierlei Gemüse

Sorbetteller mit Früchte

Fr. 62.50

Menu V

«Geräuchte» Entenbrust mit Orangenfilet
und Salatbouquet

Steinpilzcrèmesuppe

Zitronensorbet mit Vodka

Kalbsfilet «Calvados»
Butternudel und Spinat

Dessertteller

Fr. 86. --

Menu VI

Salat Seehof

Felchenfilet «gebraten», auf Wirzgemüse
Salzkartoffeln

Fohlenentrecôte Kräuterkruste
Kroketten und Gemüse garnitur

Warmes Schokoladenkühlein mit Vanilleglace

Fr. 60.50

Menu VII

Bouillon mit Cherry

Salat mit Rauchlachsstreifen

Roastbeef an Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Vacherintorte

Fr. 69.50

Menu IX

Bouillon mit Gemüsejulienne

Eglifilet «gebacken» mit Salzkartoffeln
an Tartarsauce

Rindsfilet an Steinpilzsauce
Kräuterrisotto und Gemüse garnitur

Orangenfilet mit Vanilleglace

Fr. 78. --

Menu X

Bouillon mit Eierstich

Pastetli mit Eierschwämmli rahmsauce

Lachssteak an Sauce Hollandaise
Butterreis

Crepes mit Früchten und Erdbeerglace

Fr. 60 .—

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.