

Vorspeisen

Rindstartar	20.00
Knoblauchcrevetten im Tontopf	16.00

Suppen

Tagessuppe	7.50
Boullion mit Flädli	10.50
Pilzcremesuppe	11.50
Tomatencremesuppe	11.50
Gerstensuppe	11.50
Kleine Suppe	-2.50

Salate

Kleiner grüner Blattsalat	8.00
Grüner Salat	10.00
Kleiner gemischter Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	13.00
+Speck	2.00
Blattsalat mit Speck, Champions und Zwiebeln	15.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Zwiebeln	15.00

Salatsaucen

Italienisch, Französisch und Balsamico Dressing

Seehof-Hits

Poulet im Körbli mit Seehofsauce Spezial Zubereitungszeit 30 Minuten	21.00
Sennerösti mit Käse überbacken Schinken und Spiegelei	20.50
Bernerrösti mit gebratenem Speck und Spiegelei	19.50
Kalbsleberli mit Kräutern und Butterrösti	33.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Pommes-Frites	19.50
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes-Frites	19.50
Schweinsschnitzel paniert und Pommes Frites	28.00
Schweinskotelet paniert vom Freilandschwii Metzgerei Betschart mit Tomatenspaghetti	35.00
Fitnesssteller mit panierten Schweinsschnitzel	29.00
Salat Seehof mit gebratenen Pouletstreifen	25.00
Spaghetti Bolognese	20.50
Spaghetti an Curry-Tomatenrahmsauce mit Crevetten	28.50
Rindstatar mit Toast und Butter	30.00

Vegetarisch

Vegi-Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	22.00
Grünes Thaicurryrisotto mit Frühlingsrollen	21.50
Spaghetti Aglio e Olio	19.50
Vegane Ravioli mit Basilikum an Olivenöl mit Tomaten, Oliven und Peperoni	27.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln	24.50
Fitnesssteller mit paniertem Mozzarella	22.00
Gemüseschnitzel mit Pommes-Frites	22.00



Vom Grill

Pouletbrust	32.00
Schweinssteak	32.00
Schweinskotelet vom Freilandschwii Metzgerei Betschart	35.00
Rindsentrecôte	38.00
Rindsfilet	46.50

Serviert mit Kräuterbutter oder Café de Paris

Beilagen

Pommes-Frites	
Kroketten	
Rösti-Kroketten	
Butterreis	
Butterteigwaren	
Weissweinrisotto	2.00
Butterrösti	2.00
Gemüse garnitur	6.50

Fleischgerichte

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce mit Butterreis und frittierte Bananen	31.00
Schweinscordon-bleu mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur	34.00
Pouletbrust an rotem Thaicurry mit Butterreis	33.50
Rindsentrecôte Surf and Turf mit Crevetten mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	46.00
Kalbscordon-bleu mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur	45.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butterrösti	39.00
Kalbsschnitzel Piccata mit Tomatenspaghetti	40.00

Fleischdeklaration

Kalb-, Schweine- & Poulet Fleisch
Rindfleisch

Schweiz
Schweiz / Australien

Fischgerichte

Felchenfilet gebacken mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln	32.00
Felchenfilet mit Mandeln und Salzkartoffeln	32.00
Zanderfilet Dillrahmsauce mit Butterreis	35.00
Zanderfilet gebraten an grünem Thaicurry mit Butterreis	35.00
Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln	37.50
Eglifilet nach Zuger Art mit Butterreis	38.50
Finessteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar	38.50
Riesencrevetten an Knoblauchbutter mit Weissweinsrisotto	35.00

Wir beziehen unsere Fische von der Fischerei Wespi in Schmerikon.

Felchen	Zürichsee
Egli	Zürichsee / Polen
Zander	Polen
Crevetten	Vietnam

Kalte Speisen

Reichhaltiger Salatteller mit Ei	17.00
Käsesalat einfach	14.50
Käsesalat garniert	19.50
Wurstsalat einfach	12.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	14.00
Wurst-Käsesalat garniert	19.00
Siedfleischsalat einfach	16.00
Siedfleischsalat garniert	21.00
Thonsalat einfach	13.00
Thonsalat garniert	18.00
Ochsenmaulsalat einfach	13.00
Ochsenmaulsalat garniert	18.00
Seehofteller mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Speck, Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse	26.00

Snacks

Sandwich

Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse	9.00
Bündnerfleisch oder Rohschinken	11.00
Schnitzelbrot mit Schweinsschnitzel mit Sauce Tartar und Essiggurken	13.00
Schnitzelbrot mit Pouletschnitzel mit Sauce Tartar und Essiggurken	13.00
Toast mit Schinken und Käse	9.50
Toast Hawaii	22.50
Hausgemachtes Knoblibrot	9.50
Getoastetes Baguette mit Thon	12.50
Rindfleisch-Hamburger mit Zwiebeln, Salat, Essiggurken und Ketchup	13.00
Rindsfleisch-Hamburger Deluxe mit Speck Tomaten, Spiegelei, Zwiebel, Essiggurken und Ketchup	17.50
Portion Pommes-Frites	7.50

Auf Qualität und Herkunft unserer Produkte legen wir grossen Wert. Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, die in Lebensmitteln vorkommen können, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1 % Mwst