

Liebe Gäste

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir freuen uns Sie bedienen zu dürfen im Landgasthof
Seeblick.

Einen Guten Appetit wünschen Ihnen

Claudia & Marco Heinzer und das Seeblick-Team



Lieber Gast, wir bereiten alle Speisen frisch zu.

Eine **Menü-Änderung** ist zusätzlich eine Herausforderung und kann mit **längeren Wartezeiten** verbunden sein.
(Menü-Änderung min. + 2 Fr. oder mehr)

Herkunfts-Infos

- | | |
|---|------------------------------|
| - Forellen | Brüggli-Forellen, Sattel |
| - Hecht, Egli und Zander Sihlsee, Zürichsee, Schweiz, Polen, EU | |
| - Crevetten Black-Tiger | (EDEN) MSC |
| - Schweine, Kalbsfleisch | Schweiz |
| - Rinds (kann Antibiotika etc. enthalten) | Australien, Schweiz |
| - Poulet/Geflügel/Wachtel | Schweiz/Frankreich |
| - Lamm | Australien/NZ |
| - Gams, Reh, Hirsch | Gross/Kt.Schwyz, Austria, EU |

Achtung: Wildgerichte aus hiesiger Jagd können Kugeln enthalten ...

Je nach Jagd-Glück ist unser Wildfleisch aus der Region

Wir beziehen unsere Produkte soweit möglich aus der Region.

z.B. Mehl von der Grotzenmühle Einsiedeln

Eier von der Fam. Schädler, Hartmannsegg, Bennau,

Fleisch von unseren regionalen Metzgern...

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind»

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% Mwst.





Das Menü vom Chef

Ab 2 Personen

Pikante Curryschaumsuppe mit Poulet-Spiessli

(*19)

Château Bellevue, Agiez VD

Kalbfleisch-Morchel-Terrine an Quinoa-Salat

(*20)

Initio, Klosterkellerei Einsiedeln

Fisch Cappelletti an weissem Tomatenschaum

(*26)

«GEMELLA» Rosato, Toskana

Duo vom Kalb

Kalbfilet Medaillon mit Eierschwämmli & Kalbkopfbäggli

Gemüse & Gummeli-Stunggis

(*59)

Passo di Tambo, Tessin

Rhabarber-Halbgefrorenes

1 Glas Dessertwein

oder

Verschiedene Käse aus der Region

1 Glas Dessertwein oder ein Glas Rotwein

Menü komplett mit Wein

105 pro Person

(Weinbegleitung mit einem Glas Wein, richtet sich nach unserem aktuellen Wein-Offenausschank)

Menü komplett ohne Wein

88 pro Person

(*Es können einzelne Gerichte aus dem Menü bestellt werden)

(Bitte keine Menüänderungen)



Menü zum Goldenen Fisch

Weissweinschaumsuppe mit Fischklösschen

(*19)

Sihlsee-Hecht Terrine an Honig-Senfsauce

(*19)

Sattler Forellenfilets gebraten

Safran-Risotto

(*43)

Tagesdessert

MENÜ KOMPLETT

67





Vorspeisen

Knuspriges Knoblibrot	9
Gebratene Entenleber-Medaillon ^(F) mit karamellisierten Apfel	26
Klassisches Tatar vom Innerschwyzzer Rind, Toast & Butter	80 gr 25 150 gr 34
Carpaccio vom Bio-Kalb mit Rucola & Einsiedler Bseztistein	26
Sihlsee-Hecht-Chnusperli auf Blattsalaten	18
Geräuchtes Sattler Forellenfilet mit Meerrettichschaum Toast & Butter	21

Suppen

Tagessuppe	9.5
Bouillon Flädli oder mit Ei	9/10
Gazpacho Andaluz (Erfrischende, kalte, pikante Gurken-Tomatensuppe)	18 

Salate

Bunte Blattsalate	10 ^L 
Gemischter Salat	12 ^L 

Zu den Salaten unsere hausgemachten Salatsaucen zur Auswahl;

Italienisch ^L 

Französisch ^L 

Balsamico ^L 

Geniessen Sie unsere feinen Salatsaucen zu Hause. Wir bieten Ihnen ½ Liter oder 1 Liter Flaschen an.
Bitte bestellen Sie unsere Salatsaucen frühzeitig, da wir sie frisch abfüllen



Hauptgerichte Fleisch

Rindsfilet Medaillon ^(AUS) Sauce béarnaise & Röstikroketten	60
Rinds-Entrecôte ^(AUS) «Café de Paris» & Pommes frites	46
Cordon-bleu & Pommes frites	Kalb 37 Schwein 31
Panierte Schnitzel & Pommes frites	Kalb 35 Schwein 27 ^L
Olma Bratwurst & Pommes frites mit oder ohne Zwiebelsauce?	18
Kutteln an Tomatensauce & Gummel mit oder ohne Chümi?	23 ^{GL}

Hätten Sie gerne eine Beilage zu ihrem Fleischgericht?

Gemüse 8.8 / Spinat 7.5



DER SEEBLICK KLASSIKER

Châteaubriand Sauce béarnaise

Gemüse und Beilage nach Wahl
Reis, Röstikroketten, Pommes frites, Kroketten
ab 2 Personen serviert in 2 Gänge
pro Person 63

^G



Hauptgerichte



*Sattler Forelle Blau brauner Nussbutter

37 

*Sattler Forelle gebraten brauner Nussbutter

37 

* Die Sattler Forelle wird für Sie als ganzer Fisch serviert.
Auf Wunsch filetieren wir Ihnen den Fisch **vor** der Zubereitung.



Fisch-Chnusperli Sauce Tartare

27 

Schweizer Eglifilets gebacken Sauce Tartare

47 kl. Port. 42 

Gedämpfte Sattler Forellenfilets an Kräuterweissweinsauce

40 kl. Port. 35

Seeblick's Fisch-Potpourri

54

Verschiedene Fische gebraten und gebacken an Sauce Tartare und Butter

Sihlsee-Fische
Je nach Fang



Hecht gebacken Sauce Tartare

47 / kl. Port. 41

Sihlsee-Hechtteller

50

Hecht gebraten an Gemüsebutter & Hecht-Chnusperli Sauce Tartare

Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

Hätten Sie gerne eine Beilage zu ihrem Fischgang?

Gemüse 8.8 / Spinat 7.5



Tages Empfehlungen (solange Vorrat)

Lamm Entrecôte (AUS) gebraten braune Sauce Gemüse & Röstikroketten	38
Kalbsschnitzeli an Eierschwämmli-rahmsauce & Nudeln	36
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti	37
Sattler Saiblingfilets gebraten an Eierschwämmli und Gemüsereis	42

Sommerliche Gerichte



Bunte Blattsalate mit Sihlsee-Hecht Chnuserli Sauce Tartare	47
Caesar-Salat «Pouletbrust» oder «Crevetten»	30
Einsiedler Bergmozzarella mit Tomaten & Basilikum	Portion 32 / Vorspeise 24
Siedfleisch-Salat	garniert 28 einfach 21

Hauptgerichte Fleischlos & Vegan

Gemüseteller (Auf Wunsch Vegan)	28 g L
Reichhaltiger Salatteller mit Ei und Melonen	28 g



Fitnesssteller

(Verschiedene zusammengestellte **Salate oder Gemüse** mit Fleisch, isch... auf einem Teller)

Asia	Frühlingsrollen „ Sweet-sour “Sauce	28 
Fisch	Fisch-Chnusperli Sauce Tartare	31 
Panierte Schnitzel	Kalb 38 Schwein 30 	
Poulet	Schweizer Pouletbrüstli, Kräuter- oder Knoblauchbutter)	30 

Gerichte aus der Seeblick Küche **Glutenfrei** / **Laktosenfrei**

Bitte informieren Sie **bei der Reservation** oder spätestens bei der Bestellung über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten. Kontaminierungen können vorkommen.
100% Reinheit können wir nicht garantieren. Wir sind aber bestrebt alles zu erfüllen.

Gerichte mit diesem Symbol **können** wir ihnen **Glutenfrei** zubereiten



Gerichte mit diesem Symbol **können** wir ihnen **Laktosefrei** zubereiten



Gerichte mit diesem Symbol sind fleischlos



Bitte Allergien & Unverträglichkeiten immer melden! So können wir uns ihren Bedürfnissen anpassen!