

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.



Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

La Confrérie du Poisson d'Or
Confraternita del Pesce d'Oro





Das Menü vom Chef

Ab 2 Personen

Pastinakenschaumsuppe mit Einsiedler Ofenturli

(*15)

Cote de Bellevue 2024, Agiez

Lachsforellen Ceviche auf Zucchetti-Carpaccio

(*20)

Solaris, Gebr. Kumin, Freienbach

Hausgemachte Ossobuco Tortellini

(*24)

Château de Vufflens, Morges VD

Entrecôte double an Sauce béarnaise Gemüse & frittierte Mandeln Kartoffeln

(*ab 2 Personen p.P 46)

«Tanca Farra» Sardinien

Weisse-Schokoladen-Namelaka mit Sorbet aus Tessiner Kaki

1 Glas Malvoisie AOC 2023, Wallis

oder

Verschiedene Käse aus der Region

1 Glas Malvoisie AOC 2023, Wallis 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 Hecht-Klösschen
(*19)

Sihlsee-Fisch Terrine an Honigsenfsoße
(*18)

Zander gebraten Gemüse-Meerrettichbutter
Kartoffel-Lauch-Stampf
(*50)

Tagesdessert

MENÜ KOMPLETT
66





(*Einzelne Gerichte aus dem Menü)

(Bitte keine Menüänderungen)



Vorspeisen

Tagessuppe	9.5	
Gerstensuppe	11	
Bouillon Flädli oder mit Ei	9/10	
Pastinakenschaumsuppe mit Einsiedler Ofenturli	15	
Nüsslisalat mit Ei & Speck	17 ohne Speck 15	
Bunter Blatt-Salat	10	LG 
Gemischter Salat	12	LG 
Knuspriges Knoblibrot	9	
Gebratene Entenleber-Medaillon ^(F) mit karamellisierten Apfel	26	
Klassisches Tatar vom Innerschwyzzer Rind, Toast & Butter	80 gr 25 150 gr 34	
Fisch-Chnusperli (Sattler Forelle) auf Blattsalaten	18	
Crevetten an Cocktailsauce & Avocados	18	
Norwegischer Rauchlachs, Meerrettich, Toast und Butter	21	

Zu den Salaten unsere hausgemachten Salatsaucen zur Auswahl;

Italienisch LG

Französisch LG

Balsamico LG

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



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

9

Rindsfilet Medaillon _(AUS)	Sauce béarnaise & Röstikroketten	60
Rinds-Entrecôte _(AUS)	«Café de Paris» & Pommes frites	46
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce,	Gemüse & Gummeli-Stunggis	32
Rindsfilet Würfeli «Stroganoff» & Reis		43
Cordon-bleu & Pommes frites	Kalb 37 Schwein 31	
Panierte Schnitzel & Pommes frites	Kalb 35 Schwein 27	4
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gegart & Gummeli-Stunggis		36
Schweizer Pouletbrüstli an Curry-Rahmsauce & Reis		29 _{GL}
Olma Bratwurst & Pommes frites mit oder ohne Zwiebelsauce?		18
Einsiedler Hafächabis mit Gummeli (Schwinigs)	27 kl. Port. 19	
Kutteln an Tomatensauce & Gummel mit oder ohne Chümi?		23 _{GL}

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht eine Portion Gemüse?

Portion Gemüse 8.7 / Portion Spinat 7



Hauptgerichte

***Sattler Forelle Blau brauner Nussbutter**

37 G

***Sattler Forelle gebraten brauner Nussbutter**

37 G

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

Chnusperli von der Sattler Forelle Sauce Tartare

27 L

Gedämpfte Sattler Forellenfilets an Kräuterweissweinsauce

41 kl. Port. 38

Schweizer Eglifilets gebacken Sauce Tartare

47 kl. Port. 42 L

Gebratene Schweizer Eglifilets «meunière» an brauner Butter

49 kl. Port. 45

Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht eine Portion Gemüse?

Portion Gemüse 8.7 / Portion Spinat 7



Hauptgerichte Fleischlos & Vegan

<u>Vorspeise</u> ; Pastinakensuppe mit Schnittlauchöl (Auf Wunsch Vegan)	12	G
Kichererbsen an Tomatensauce verschiedenes Gemüse (Auf Wunsch Vegan)	26	G L
Blumenkohl Brokkoli Zucchini mit Trockenreis und Kürbisöl (Auf Wunsch Vegan)	26	G L
Tortellini (Ricotta-Spinatfüllung) an Tomatensauce	26	G L

Fitnesssteller

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

Asia	Frühlingsrollen „ Sweet-sour “Sauce	27	G
Fisch	Sattler Forellen-Chnusperli Sauce Tartare	30	L
Panierte Schnitzel	Kalb 37 Schwein 27.50		L
Poulet	Schweizer Pouletbrüstli, Kräuter- oder Knoblauchbutter)	29	L

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 <u>können</u> wir ihnen <u>Glutenfrei</u> zubereiten	G
Gerichte mit diesem Symbol <u>können</u> wir ihnen <u>Laktosefrei</u> zubereiten	L
Gerichte mit diesem Symbol sind fleischlos	

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