

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

Bärlauchcrèmesuppe

(*11.5)

Initio, Klosterkellerei Kloster Einsiedeln

Kalbsfleisch-Morchel Terrine

(*20)

Sauvignon blanc, Kümin, Freienbach

Alpen Zander gebraten auf Safran-Risotto

(*25)

Château de Vufflens, Morges VD

Entrecôte double mit Spargeln an Sauce hollandaise

Frühkartoffeln

(*ab 2 Personen p.P 48)

«Tanca Farra» Sardinien

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Pistazien

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)

Spargelsalat mit hausmariniertem Graved-Lax

(*24)

Sihlsee-Hecht gebacken Bärlauch-Risotto

(*42)

Tagesdessert

MENÜ KOMPLETT

67



(*Einzelne Gerichte aus dem Menü)

(Bitte keine Menüänderungen)




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
Sihlsee-Hecht-Chnusperli auf Blattsalaten	Hauptgang 47 Vorspeise 18
Sihlsee-Hechtterrine an Honig-Senfsauce auf Quinoa Salat	19
Spargelsalat mit hausmariniertem Sattler Graved-Lax	24 o. Lax 17

Suppen

Tagessuppe	9.5
Bouillon Flädli oder mit Ei	9/10
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücken und Landrauchschinken	18 o. Schinken 12
Bärlauchsuppe mit Sattler Lachsforellenwürfel	18 o. Lachs 11.5

Salate


Nüsslisalat mit Ei & Speck	17 ohne Speck 15
Bunter Blatt-Salat	10 L 
Gemischter Salat	12 L 

Zu den Salaten unsere hausgemachten Salatsaucen zur Auswahl;

Italienisch 

Französisch 

Balsamico 

BärlauchDressing 

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 / grüne Spargeln 9.5 / gem. Spargeln 11.5



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 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

Gedämpftes Alpenzanderfilet an Kräuterweissweinsauce 47 kl. Port. 42

Sihlsee-Fische

Je nach Fang

Sihlsee-Zander gebraten Gemüsebutter 50 / kl. Port. 43

Hecht gebacken Sauce Tartare 47 / kl. Port. 41



Sihlsee-Fischteller

Hecht-Chnusperli und Zanderfilet gebraten am Gemüsebutter 56

Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

Hätten Sie gerne eine Beilage zu ihrem Fischgang?

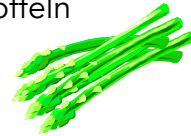
Gemüse 8.8 / Spinat 7.5 / grüne Spargeln 9.5 / gem. Spargeln 11.5



Frühlings Spezialitäten (solange Vorrat)



Alpen Zander gebraten Spargeln, Sauce hollandaise & Frühkartoffeln	49
Schweinsfilets im Speckmantel braune Sauce & Bärlauch-Spätzli	36
Schwyzter Kalbs-Steak Spargeln an Sauce hollandaise & Frühkartoffeln	59
Rinds-Entrecôte ^(AUS) Spargeln an Bärlauch-hollandaise & Pommes frites	55
Schweizer Pouletbrüstli Spargeln Sauce hollandaise & Frühkartoffeln	33
Lamm-Entrecôte ^(AUS) & Spargel-Risotto	37




Hauptgerichte Fleischlos & Vegan

Kichererbsen an Tomatensauce verschiedenes Gemüse (Auf Wunsch Vegan)	26 _{GL}
Gemüseteller (Auf Wunsch Vegan)	28 _{GL}
Bärlauch-Spätzli an Käserahmsauce überbacken	26
Sämiges Spargel-Risotto mit Sbrinz	26
Spargeln mit Sauce hollandaise (Auf Wunsch Vegan mit Sauce Vinaigrette)	32 _G



Fitnesssteller

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




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

Muotathaler Gitzibraten mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln	38 / kl.Port. 33
--------------------------------------------------------	------------------

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

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

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