

Das Menü vom Chef

Ab 2 Personen (Bestelleingang 20.30h)

Fleischbrühe mit Bärläuch-Knödel

(*12)

Côte de Bellevue 2023, Orbe

Einsiedler Ofenturli auf Randen-Avocados-Tatar

(*19)

Sauvignon blanc 2024, Kümmin Freienbach

Gebratenes Zanderfilet mit grilliertem Pak-Choi auf schwarzem Reis

Optimo Rot, Wallis

(*24)

Rindsfiletwürfel und Spargeln Sauce hollandaise gebratene Frühkartoffeln

(*46)

«KOSMOS» 2021, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Weisse Schokoladen Namelake mit Kakisorbet

1 Glas Dessertwein

oder

Verschiedene Käse von der Milchmanufaktur Einsiedeln

Barbera d'Asti 2021, Piemont, Italien



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)

(Keine Menüänderungen möglich)



Menü zum Goldenen Fisch

Bärlauchsuppe mit Sihlseehecht-Klösschen

(*17)

Bunter Blattsalat mit Sattler Graved-Lax und Spargeln

(*19)

Gebratenes Zanderfilet
auf schwarzem Reis und grillierten Pak Choi

(*43)

Tagesdessert

MENÜ KOMPLETT

65







(*Einzelne Gerichte aus dem Menü)

(Bitte keine Menüänderungen)

29.03.25



Vorspeisen

Klassisches Tatar vom Innerschwyzzer Rind, Toast & Butter	80 gr 19 150 gr 32	
Knuspriges Knoblibrot	9	
Gebratene Entenleber-Medaillon auf Spargel-Risotto	26	
Bouillon Flädli	9	
Bärlauchsuppe mit Rahmhaube	9.5	9 
Spargelcrèmesuppe mit Forellen-Chnusperli	18 ohne Chnusperli 11	
Sattler Forellen-Chnusperli mit Blattsalaten	17	
Blattsalat mit lauwarmen marinierten Spargeln	17	LG 
Bunter Blatt-Salat	10	LG 
Kleiner gemischter Salat	12	LG 

Zu den Salaten unsere hausgemachten Salatsaucen zur Auswahl;

Italienische LG

Französische LG

Balsamico LG

Bärlauch-Dressing 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



*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.

Schweizer Eglifilets gebacken Sauce Tartare

46 kl. Port. 41 €

Hecht gebacken Sauce Tartare

Sihlsee oder Zürichsee je nach Fang



46 kl. Port. 41 €

Sattler Forellenfilets gedämpft auf Spinat an Kräuterrahmsauce

36 €

Chnusperli von der Sattler Forelle Sauce Tartare

27 €

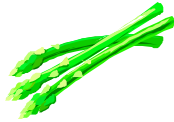
Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht eine Portion Gemüse?

Portion Gemüse 8.5 / Portion Spinat 7



Spargeln



Zanderfilet (EST) **gebraten** mit Spargeln Sauce hollandaise & Frühkartoffeln 45

Rinds-Entrecôte (AUS/PY) mit Spargeln Sauce hollandaise & Pommes frites 46

Rindsfilet^(AUS) Medaillon an Bärlauch-hollandaise & Frühkartoffeln 61

Kalbsschnitzel mit Spargeln Sauce hollandaise & Frühkartoffeln 43


Spargel-Risotto mit Spänen vom Einsiedler Bsetzistein-Käse 26  

Fleischlos

Kichererbsen an Tomatensauce verschiedenes Gemüse **(Vegan)** 26  

Bärlauch-Spätzli mit Käse überbacken und grilliertem Pack-Choi 26 

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 

Panierte Schnitzel Kalb 37 Schwein 27.50 

Poulet (Schweizer Pouletbrüstl Kräuter- oder Knoblauchbutter) 29 



Hauptgerichte



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 62

9

Cordon-bleu Pommes frites	Kalb 37 Schwein 31	
Panierte Schnitzel Pommes frites	Kalb 34 Schwein 26	L
Rindsfilet Medaillon^(AUS) Sauce béarnaise Röstikroketten		59
Rinds-Entrecôte^(AUS/PY) «Café de Paris» & Pommes frites		44
Schweizer Pouletbrüstli an pikanter Roter Thay-Currysauce Reis		29 GL
Olma Bratwurst Pommes frites mit oder ohne Zwiebelsauce?		18
Kutteln an Tomatensauce & Gummel mit oder ohne Chümi?		23 GL

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht eine Portion Gemüse?

Portion Gemüse 8.5 / Portion Spinat 7