

# Tages Empfehlungen

Solange Vorrat und wechselt täglich!

## Vorspeisen

|                                              |                                                                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Tagessuppe</u> Ratatouillecrèmesuppe      | 9                                                                                      |
| Steinpilzcrèmesuppe mit Brotcroutons         | 15  |
| Blattsalate mit Sihlsee-Hecht-Chnusperli     | 18                                                                                     |
| Nüsslisalat mit Ei & gerösteten Kürbiskernen | 15                                                                                     |
| Gebratene Reh-Filets auf Rucola Salat        | 26                                                                                     |

## Hauptspeisen

|                                                                                                                                      |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <u>Jäger-Teller</u> Rehrücken, Hirschmedaillon, Wildhacktätschli, Wachtelbrüstli<br>Cognacrahmsauce, herbstlich garniert mit Spätzli | 64              |
| Rinds-Entrecôte <small>(AUS)</small> «Café de Paris» & Pommes frites                                                                 | 46              |
| Einsiedler Hafächabis mit Gummel <small>(Schwinigs)</small>                                                                          | 27 kl. Port. 19 |

### Sihlseefisch-Teller



56

Hecht gebacken Sauce Tartare & Zander gebraten Gemüsebutter, Beilage

**Sihlsee-Hecht gebacken** Sauce Tartare, Reis oder Kartoffeln 47 / kl. Port. 41

**Sihlsee-Zander gebraten** Gemüsebutter, Reis oder Kartoffeln 50 / kl. Port. 43

Vielen Dank für den Besuch  
«ä Guätä» wünscht Ihnen Claudia & Marco Heinzer mit Team



Metzgete im Seeblick; Donnerstag, 13. Nov. bis Samstag, 15. Nov. 25



Lust auf Hafächabis?  
Nehmen Sie doch eine Portion mit nach Hause.  
Port. Fr. 19.00

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





## Vorspeisen

|                                                                          |                       |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gebratene Entenleber-Medaillon <sup>(F)</sup> auf Pilz-Risotto           | 26                    |                                                                                          |
| Klassisches Tatar vom Innerschwyz Rind, Toast & Butter                   | 80 gr 25<br>150 gr 34 |                                                                                          |
| Terrine von hiesigem Wildfleisch auf Weisskohl-Apfel-Salat & Kürbis      | 18                    |                                                                                          |
| Knuspriges Knoblibrot                                                    | 9                     |                                                                                          |
| Kürbissuppe mit gerösteten Mandeln                                       | 12                    | LG  |
| Wildbrühe mit Crêpes-Roulade                                             | 12                    |                                                                                          |
| Bouillon Flädli                                                          | 9                     |                                                                                          |
| «Herbstsalat» Bunter Blatt-Salat herbstlich garniert an Apfelvinaigrette | 15                    |                                                                                          |
| Bunter Blatt-Salat                                                       | 10                    | LG  |
| Gemischter Salat                                                         | 12                    | LG  |

Zu den Salaten unsere hausgemachten Salatsaucen zur Auswahl;

Italienisch LG

Französisch LG

Balsamico LG

Apfelvinaigrette 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

### DER KLASSIKER

#### ***Rehrücken «Seeblick»***

Rehrücken am Stück gebraten an Wildrahmsauce  
Herbstliches Gemüse und Spätzli

**ab 2 Personen serviert in 2 Gänge**  
pro Person 64

**Reh-Schnitzel an Wildrahmsauce** Herbstgemüse & Spätzli 47/kl. Port. 38

**Tranchierter Rehrücken an Cognac-Wildrahmsauce**  
Herbstgemüse & Spätzli 64/kl. Port. 55

**Reh-Pfeffer** Herbstgemüse & Spätzli 38/kl. Port. 32

**Hirsch-Filet Holunder-Jus** Wirz-Gemüse & Pilzrisotto 53

**Hirsch-Entrecôte an brauner Pfeffersauce** Herbstgemüse & Spätzli 47

**Wild-Rahmgeschnetzeltes** mit gefüllter Birne & Spätzli 33

**Wildhackbraten** an brauner Sauce Herbstgemüse & Spätzli 26

**\*Herbstgemüse**

Rosenkohl Rotkraut glasierte Marroni Früchte

#### **«Wild-Vegi-Teller»**

Rosenkohl Rotkraut glasierten Marroni Früchte Spätzli und Wildrahmsauce

28 LG 



## Hauptgerichte



Schweizer Eglifilets gebacken Sauce Tartare

46 kl. Port. 41 L

Chnusperli von der Sattler Forelle Sauce Tartare

27 L

\*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.

Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

Cordon-bleu Pommes frites

Kalb 37 Schwein 31

Panierte Schnitzel Pommes frites

Kalb 34 Schwein 26 L

Rindsfilet Medaillon<sup>(AUS)</sup> braune Pfeffersauce Röstikroketten

59

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Spätzli

36

Schweizer Pouletbrüstli an Rahmsauce Spätzli

29

Olma Bratwurst Pommes frites

mit oder ohne Zwiebelsauce?

18

Kutteln an Tomatensauce & Gummel

mit oder ohne Chümi?

23

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht eine Portion Gemüse? Portion Gemüse 8.5

Portion Wild-Gemüse 9



## Hauptgerichte Fleischlos

|                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kichererbsen an Tomatensauce verschiedenes Gemüse (Vegan) | 26  G L |
| Überbackene Käse-Spätzli                                  | 26  G   |
| Sämiges Pilz-Risotto                                      | 26  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                                                                                     |

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

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



## Das Wild-Menü vom Chef

Ab 2 Personen

### Wildbrühe mit Kräuter-Knödel

(\*13)

«Optimo» 2024, Salgesch

\*\*\*\*\*

### Terrine von hiesigem Wildfleisch auf Weisskohl-Apfelsalat & Kürbis

(\*18)

Solaris, Gebr. Kumin, Freienbach

\*\*\*\*\*

### Hirsch-Involtini mit Polenta

(\*26)

Gigondas Domaine Grand Romane, Côte du Rhone, Frankreich

\*\*\*\*\*

### Kleiner Jägerteller

Rehrücken, Hirsch-Medaillon, Wildhacktätschli & Wachtelbrüstli

Cognacrahmsauce, Herbstgemüse & Spätzli

«Optimo» 2024, Salgesch

\*\*\*\*\*

### Kastanien-Halbgefrorenes mit Feigen

1 Glas Malvoisie AOC 2023, Wallis

oder

### Verschiedene Käse von der Milchmanufaktur Einsiedeln

Le Volte dell'Ornellaia, 2022, Toscana

### 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)



## Herbst-Menü



Wildbrühe mit Crêpes-Roulade

(\*12)

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Kürbiskernen

(\*15)

\*\*\*\*\*

Wildrahm-Geschnetzelttes

Gefüllte Birne Spätzli

(\*33)

\*\*\*\*\*

Tagesdessert

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*\*

\*



Menü Komplett

63

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

(Bitte keine Menüänderungen)