

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, 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.





Heute haben wir Speziell für Sie!

(solange Vorrat)

Tages Vorspeise (solange Vorrat)



Hiesigi Steinpilze à la crème / Toast 22

Nüsslisalat / Ei 15

Tages Hauptgerichte (solange Vorrat)

Rinds-Filet Medaillon / Steinpilze / Gemüse / Kroketten 64

Tranchierter Gams Rücken / Wildrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli 59

Gams Schnitzeli / Wildrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli 47 kl. Port. 38

Wild-Hackbraten / Rotkraut / Maroni / Spätzli 34

Hirsch-Schmorbraten / Rotweinsauce / Herbstgemüse / Spätzli 36

«Sihlseefisch-Teller»



56

Hecht gebacken Sauce Tartare / Zander gebraten Gemüsebutter / Salzkartoffeln oder Reis

(Gams & Hirsch ist aus heimischer Jagd)



Herbst-Menü



Kürbisschaumsuppe geröstete Mandeln

(*13)

Nüsslisalat herbstlich garniert / Apfelvinaigrette

(*18)

Hirsch-Involtini

Pilz-Risotto

(*33)

Tagesdessert

**

*



Menü Komplett

65

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

(Bitte keine Menüänderungen)



Das Wild-Menü vom Chef

Ab 2 Personen

Wildbrühe / Crêpes-Roulade

(*14)

Côte de Bellevue, Cave Mirabilis, Agiez VD

Wild-Terrine

Süsssaurem Trauben-Gelée / Grappa Trauben

(*22)

Roséwein: Gemella 2025, Toskana

Reh-Meatball / Pilz-Risotto

(*26)

Morellino di Scansano DOCG, Podere 414, Toskana

Hirsch- Rehrücken / Wachtelbrüstli

Cognacrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli

(*60)

«Gigondas» Domaine Grand Romane 21/23, Languedoc, Frankreich

Maroni-Haselnuss-Millefeuille / Zwetschgen-Hagenbutten Sorbet

1 Glas Dessertwein

oder

Käse von der Milchmanufaktur Einsiedeln

Passo di Tambo DOC, Tamborini, Lamone TI



Menü komplett mit Wein

108 pro Person

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

Menü komplett ohne Wein

89 pro Person

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

(Bitte keine Menüänderungen)



Vorspeisen

Gebratene Entenleber-Medaillons ^(F) / Karamell-Äpfel	26
Wild-Terrine / Süsssauer Trauben-Gelée / Grappa Trauben	22
Sihlsee-Hecht-Chnusperli / Blattsalaten	18
Knuspriges Knoblibrot	9

Suppen

Kürbissuppe / gerösteten Mandeln	13	LG	
Steinpilz Cremesuppe / Brotroutons	13	LG	
Wildbrühe / Crêpes-Roulade	13		
Bouillon Flädli	9		
Tages Suppe	9		

Salate

«Herbst-Salat» Blattsalate herbstlich garniert / Apfelvinaigrette	16		
Bunter Blatt-Salat	10	LG	
Kleiner 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^(A) / Wildrahmsauce
Herbstliches Gemüse / Spätzli

ab 2 Personen serviert in 2 Gänge
pro Person 65

4

Reh-Schnitzel / Wildrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli

47 kl. Port. 38

Hirsch-Filet^(A) / Holunder-Jus
Wirz Gemüse / Pilzrisotto

53

Hirsch-Schnitzel / Wildrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli

45 kl. Port. 36

Hirsch-Entrecôte / Wild-Jus / Herbstgemüse / Spätzli

48

Gams-Pfeffer Herbstgemüse / Spätzli

37 kl. Port. 31

Wildrahm-Geschnetzelter / Preiselbeer-Birne / Spätzli

33

(Gams & Hirsch ist aus heimischer Jagd)

Fleischlos-Wild

«Wild-Vegi-Teller»

Rosenkohl / Rotkraut / Maroni / Früchte / Spätzli / Wildrahmsauce

30



Hauptgerichte Fleisch

Cordon-bleu Pommes frites

Kalb 37 Schwein 32

Pouletbrüstli / Rahmsauce / Spätzli

30

Rinds-Entrecôte^(AUS) / «Café de Paris» / Pommes frites

46

Fitnesssteller

Kalb 38 Schwein 28 ^{L, G}

Verschiedene zusammengestellte Salate oder Gemüse mit Panierten Schnitzel

Olma Bratwurst Pommes frites

mit oder ohne Zwiebelsauce?

18

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht eine Portion Gemüse? Portion Gemüse 8.8

Portion Wild-Gemüse 9

Urchigs und Guäts...

Kutteln an Tomatensauce / Gummel

24

mit oder ohne Chümi?

Hafächabis / Gummeli (Schwinigs)

28 kl. Port. 20 ^G



Hauptgerichte



Eglifilets gebacken Sauce Tartare	46	kl. Port. 41	L
Sihlsee-Hecht gebacken / Sauce Tartare / Salzkartoffeln oder Reis	47	kl. Port. 41	L
Fisch-Chnusperli Sauce Tartare	27		L
*Sattler Forelle Blau brauner Nussbutter	38		G
*Sattler Forelle gebraten brauner Nussbutter	38		

* Die Sattler Forelle wird für Sie als ganzer Fisch serviert.
Auf Wunsch filetieren wir Ihnen den Fisch **vor** der Zubereitung. (Aufpreis 5.00 Fr.)

Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

Hätten Sie gerne zu ihrem Hauptgericht Gemüse? Portion Gemüse 8.8
Portion Wild-Gemüse 9

Hauptgerichte Fleischlos



Überbackene Käse-Spätzli	26	
Sämiges Pilz-Risotto	26	G
Zucchetti-Piccata / Pilz-Risotto	28	



Wein Empfehlung zum Wild

Aus Frankreich, Languedoc-Roussillon

Gigondas Domaine Grand Romane

2023

1dl

9

Flasche 7.5dl

66

Pierre Amadiou, Gigondas AOC

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Ein Gigondas aus alten Hochlagenreben

Die Parzellen, von denen diese rote Assemblage stammt, gehören zu den höchstgelegenen der Appellation Gigondas. Die Höhenlage in Verbindung mit dem Alter der Rebstöcke bringt konzentrierte, edle Trauben von besonderer Feinheit hervor. Aromen von schwarzer Johannisbeere und Himbeere verbinden sich mit denen mediterraner Kräuter, während die Kraft durch einen seidigen Abgang abgerundet wird. Passt gut zu unseren Wildgerichten.

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!