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.

GILDE Restaurants – Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

ÄCHT SCHWYZ PARTNER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
La Confrérie du Poisson d'Or
Confraternita del Pesce d'Oro

Chaîne des Rôtisseurs – 1248 - 1950

SEEBLICK
Der Landgasthof

Tages Empfehlungen

so lange Vorrat

Heute haben wir Speziell für Sie!

23.10.2026

Tages Vorspeise

Reh-Meatball / Pilzrisotto 26

Tages Hauptgerichte

Rinds-Filet Medaillon / Steinpilze / Gemüse / Kroketten 64

Kalbsschnitzeli / Pilze / Rahmsauce / Spätzli 39

Hirschschmorbraten / Rotweinsauce / Herbstgemüse / Spätzli 34

Wild-Hackbraten / Rotkraut / Maroni / Spätzli 34

Metzgete im Seeblick; Donnerstag, 19. Nov. bis Samstag, 21. Nov. 26



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

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

ÄCHT SCHWYZ PARTNER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
La Confrérie du Poisson d'Or
Confraternita del Pesce d'Oro

Chaîne des Rôtisseurs 1248 - 1950

SEEBLICK

Herbst-Menü

Blumenkohlsuppe
(*9.5)

*****

Nüsslisalat / geröstete Kürbiskernen
(*15)

*****

Wildrahmgeschnetzeltes
Preiselbeer Birne / Spätzli
(*33)

*****

Maroni-Halbgefrorenes / Karamellisierte Maroni
(*14)

*****
***
**
*

Menü Komplett
65

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

(Bitte keine Menüänderungen)

23.10.26

Das Wild-Menü vom Chef

Ab 2 Personen

Wildbrühe / Crêpes-Roulade
(*15)
Côte de Bellevue, Cave Mirabilis, Agiez VD

*****

Wild-Terrine
Süsssaurem Trauben-Gelée / Grappa Trauben
(*22)
«Cuvée Rot», 2024, ARS Vinorum, Kümin Freienbach

*****

Reh-Meatball / Pilz-Risotto
(*26)
«Optimo» 2025, A. Mathier, Salgesch

*****

Rehrücken / Hirsch Medaillon / Wachtelbrüstli
Cognacrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli
(*60)
«Barrua» Isola di Nuraghi igt, 2021, Sardinien

*****

Maroni-Haselnuss-Millefeuille / Zwetschgen-Hagenbutten Sorbet
1 Glas Dessertwein

oder

Käse von der Milchmanufaktur Einsiedeln
Areon, Spanien

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)

23.10.26

SEEBLICK

Vorspeisen

Gebratene Entenleber-Medaillons(F) **/** Karamell-Äpfel	26
Wild-Terrine / Süsssaurem Trauben-Gelée / Grappa Trauben	22
Sihlsee-Hecht-Chnusperli / Blattsalaten	19
Knuspriges Knoblibrot	9

Suppen

Kürbissuppe / gerösteten Mandeln	14 LG
Steinpilz Cremesuppe / Brotcroutons	15
Wildbrühe / Crêpes-Roulade	15
Bouillon Flädli	9
Tages Suppe	9.5

Salate

«Herbst-Salat» Blattsalate herbstlich garniert/ Apfelvinaigrette	18
Nüsslisalat / Ei	15
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

23.10.26

SEEBLICK



Hauptgerichte

DER KLASSIKER

Rehrücken «Seeblick»

Rehrücken(A) / Wildrahmsauce
Herbstliches Gemüse / Spätzli

ab 2 Personen serviert in 2 Gänge
pro Person 65

Tranchierter Rehrücken
Cognacrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli — 64 / kl. Port. 46

Reh-Schnitzel / Wildrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli — 47 kl. Port. 38

Jäger-Teller

Rehrücken / Hirschmedaillon / Wildhacktätschli / Wachtelbrüstli — 64
Cognacrahmsauce / Herbstgemüse / Spätzli

Hirsch-Filet / Wild-Jus / Herbstgemüse / Spätzli — 53

Gämsch-Pfeffer / Herbstgemüse / Spätzli — 38 kl. Port. 32

Wildrahm-Geschnetzeltes / Preiselbeer-Birne / Spätzli — 33

Fleischlos-Wild

«Wild-Vegi-Teller» — 30
Rosenkohl / Rotkraut / Maroni / Früchte / Spätzli / Wildrahmsauce

SEEBLICK

Hauptgerichte Fleisch

Cordon-bleu Pommes frites — Kalb 37 Schwein 32

Pouletbrüstli / Rahmsauce / Spätzli — 30

Rinds-Entrecôte(ARG) / «Café de Paris» / Pommes frites — 46

Fitnessteller — 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

SEEBLICK

Hauptgerichte

***Sattler Forelle Blau** / brauner Nussbutter 39

***Sattler Forelle gebraten /** brauner Nussbutter 39

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

«Sihlseefisch-Teller»

Hecht gebacken Sauce Tartare / Zander gebraten Gemüsebutter 56



Sihlsee-Hecht gebacken / Sauce Tartare 47 / kl. Port. 41

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

Eglifilets gebacken / Sauce Tartare 47 kl. Port. 41

Fisch-Chnusperli / Sauce Tartare 27

Beilage zu Fisch Salzkartoffeln oder Reis

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

Hauptgerichte Fleischlos

Spätzli Topf Spätzli /Gemüse / Rahmsauce 26

Sämiges Pilz-Risotto 26

23.10.26

SEEBLICK

Wein Empfehlung zum Wild

Spanien / La Mancha

AREON	**2023**	**1dl**	**12**
Cien y Pico, Gran vino de España		**75cl**	**84**

Bobal, Garnacha Tintorera, Tempranillo (Amarone verfahren..Ripasso)

Der Areon ist der ideale Begleiter für besondere Momente: zu einem saftigen Steak vom Grill, kräftigen Wildgerichten, zartem Lamm oder einem gereiften Hartkäse. Auch als Abschluss eines gelungenen Abends zu Schokoladendesserts oder Früchtekuchen entfaltet er seine ganze Klasse.
Ihre Highlights

- Vinifiziert nach Amarone-Art für extra Tiefe und Intensität
- Kraftvolle Cuvée aus Garnacha Tintorera, Bobal und Tempranillo
- Intensive Aromen von dunklen Früchten, Schokolade und Gewürzen
- Samtig, vollmundig und harmonisch
- Ein charaktervoller Rotwein für gemütliche Abende und besondere Anlässe

Mit seinen 15.5 % Vol. ist der Areon 2023 ein ausdrucksstarker Wein für alle, die kräftige Rotweine mit Persönlichkeit lieben – modern, unkompliziert und voller Genuss.

Sehr kräftig und sehr viel Frucht.

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 G

Gerichte mit diesem Symbol **können** wir ihnen **Laktosefrei** zubereiten L

Gerichte mit diesem Symbol sind fleischlos

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