

Herzlich Willkommen im Seerestaurant Steinbock

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat französische Sauce, italienische Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed leaf salad</i>	10.5
Gemischter Salat französische Sauce, italienische Sauce oder Kürbiskernöl <i>mixed salad</i>	12.5
Beeftzak Tartar Toast und Butter <i>beefsteak tatar</i>	Vorsp. 25.5 Haupt. 34.5
Rindscarpaccio Olivenöl, Grana Padano Späne, Salatbouquet <i>beef carpaccio</i>	23

Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe hausgemachte Kräuterflädli <i>beef broth with pancakes sliced</i>	10.5
Klare Rindskraftbrühe hausgemachte Leberknödel <i>beef broth with liver dumpling</i>	13
Knoblauchrahmsuppe in der Brottasse <i>garlic soup in a bread cup</i>	14.5
<i>ohne Brottasse</i>	13

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli Salbeibutter <i>homemade lemon-ricotta-ravioli</i>	22
Creveettensteiss Parmesanrisotto, Kräuteröl <i>shrimps with parmesanrisotto</i>	24.5

Hauptspeisen

Geschmaltztes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Champignonrahmsauce Chnusper-Rösti <i>sliced veal, mushroomcreamsauce, rösti</i>	44 kleinere Portion 39
Kalbsleberli „äs hät solangs hät“ frische Kräuter, Chnusper-Rösti <i>sautéed calf's liver, rösti</i>	39 kleinere Portion 34
Goldbraun gebackenes Kalbs-Wienersehnitzel original österreichische Semmelbrösel, Gemüse, Pommes frites <i>veal escalope</i>	45 kleinere Portion 40

Schwanz- oder Kalbs- Cordon bleu gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse, Pommes frites <i>pork or veal escalope filled with ham and cheese, french fries</i>	Schwein/pork 38 Kalb/veal 49
---	---------------------------------

Beilagen:

Pommes frites, Rösti,
Nudeln, Petersilienkartoffeln,
Röstikroketten, Reis, Gemüse

Hauptspeisen

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Cognac- Paprikarahmsauce buntes Gemüse, Beilage nach Wahl <i>beef filet cubes „stroganoff“</i>	45 kleinere Portion 40
Surf and Turf Rindsfilet, Riesencrevette, Rotweinjus, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl <i>beef filet, shrimp, redwinesauce, vegetables</i>	53

Fischgerichte

Zanderchnusperli hausgemachte Tatarsauce Petersilienkartoffeln <i>fried pike perch, parsley potatoes</i>	32 kleinere Portion 27
Gebratene Eglifilets Mandelbutter Blattspinat, Petersilienkartoffeln <i>roasted perch filets, almond butter, parsley potatoes</i>	39 kleinere Portion 34

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli Salbeibutter <i>homemade lemon-ricotta-ravioli</i>	29
Spinat Frischkäse Strudel Schnittlauchsauce, Petersilienkartoffeln <i>spinach cream cheese strudel, parsley potatoes</i>	29

Fondue ab 2 Personen

Fondue Chinoise ab 2 Personen Rindsbouillon, Rind, Kalb, Poulet, Garnelen Mixed Pickles, verschiedene Saucen Beilage nach Wahl <i>fondue chinoise, beef, veal, chicken, shrimps, sauces</i>	pro Person 54
Stzini's Käsefondue ab 2 Personen „nach Art des Hauses“ mit Weissbrotwürfel <i>cheese fondue</i>	pro Person 30