



Speisekarte Seerestaurant

Aus dem Garten

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.50

Wählen Sie zwischen unserem Hausdressing oder italienischer Sauce.

Aus dem Suppentopf

Kräftige Fleischsuppe mit Sherry, hausgemachten Flädli, Ei oder Mark	10.50
Sämige Bärlauchcrèmesuppe mit Randenjulienne	10.50
Spargelconsommé mit seiner Einlage	10.50

Vorspeisen

Geräuchertes Felchenfilet auf Blattsalaten mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Zitrone und Kapern		23.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella auf Blattsalaten garniert		15.50
Rindstatar «Classic»	klein	21.00
Wählen Sie zwischen mild, mittel, scharf mit Whisky, Calvados oder Cognac	gross	29.50 +3.00

Aus dem Fischernetz

Schiff lände-Klassiker Felchenfilet aus dem Greifensee, Meunière gebraten mit Mandelsplittern, Kapern und Tomatenwürfeli, Petersilienkartoffeln und Marktgemüse	37.50
Gebratenes Saiblingsfilet an Thymian-Fischbutter mit Blattspinat und neuen Bratkartoffeln	38.50
Pochierte Zanderfiletstreifen «Kreolische Art» serviert mit Trockenreis und Frühlingsgemüse	39.50
Eden Shrimps* (5-7 Stk.) sautiert in Limetten-Chiliöl serviert mit Reis und Marktgemüse	36.50

Fleisch

Kalbsrahmgeschnetztes «Zürcher Art» mit knuspriger Butterrösti	37.50	
Gschnetzete Kalbsleber «äs hät solang's hät» kurz in Butter mit Zwiebeln und Kräutern sautiert mit knuspriger Butterrösti	34.50	
Gebratenes Kalbspaillard an leichter Zitronensauce mit neuen Bratkartoffeln und buntem Gemüsefächer	43.50	
Rosa gebratenes Rindsfilet	160 g	48.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, mediterranen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	200 g	56.50

* Shrimps aus nachhaltiger Aquakultur

Beliebt und geliebt

Châteaubriand à la mode du Chef Rindsfilet am Stück in Kräutern gebraten ab 2 Personen in zwei Gängen serviert	pro Person	56.00
1. Gang: Balsamico-Rotweinsauce, mediterrane Bratkartoffeln und buntes Gemüseallerlei		
2. Gang: Sauce béarnaise, Pommes frites und buntes Gemüseallerlei		

Vegetarisch

Blätterteigpastetli gefüllt mit einem feinen Gemüse-Pilzragout		21.50
Zitronen-Ricottaravioli mit sautiertem Frühlingsgemüse		24.50
Knusprige Rösti mit Gemüse belegt und mit Käse überbacken		22.50

Fleischdeklaration:

Poulet	CH
Rindsfilet	CH
Schwein	CH
Lamm	NZ/AUS
Kalb	FR/CH

Desserts

Frisch marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé		12.50
Coupe Romanoff	klein	9.50
	gross	13.50
Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Baiser		7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce		12.50