

# Willkommen im



Familie Franz Arnold junior, 8716 Schmerikon

Tel:055 282 16 33, Fax: 055 282 25 88

Internetseite: [www.seehofschmerikon.ch](http://www.seehofschmerikon.ch)

E-mail: [info@seehofschmerikon.ch](mailto:info@seehofschmerikon.ch)

Täglich ab 7.30 geöffnet!

## Liebe Gäste

Es freut uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!  
Unser Ziel ist, Ihnen wahrschafte Gerichte in guter regionaler Qualität zu  
erschwinglichen Preisen bieten zu können.  
Wir wollen Sie verwöhnen, so dass Sie rund um geniessen können.

---

Warme Gerichte servieren wir Ihnen Werktags von  
11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr.

**Samstag und Sonntag sowie an allgemeinen Feiertagen durchgehend  
warme Küche.**

---

- \* Gutburgerliche Küche
- \* 5 Tagesmenus
- \* Feine à la carte Gerichte
- \* Saisonspezialitaten

**Täglich ab 7.30 geöffnet!**

---

## Bankett- und Seminarräumlichkeiten

**Familien-, Vereins- und Firmenanlässe bis zu 190 Personen**

Seehofsaal	bis 130 Personen
Restaurant	bis 65 Personen
Oberseestubli	bis 30 Personen
Gartenterrasse mit Seesicht	

Wir organisieren Ihren Anlass gerne nach Ihren Vorstellungen und Verlangen  
in gegenseitiger Zufriedenheit.



# VORSCHLÄGE FÜR STEH-APÈRO

Canapes pro Stück (Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs, Tartar, Schinken, Salami oder Käse)	Fr.	4.50
Schinkengipfeli pro Stück	Fr.	2.50
Käseküchlein, Pizzas oder Strudel pro Stück	Fr.	1.50
Bruschetta pro Stück (Tomaten, Thon oder Steinpilz)	Fr.	1.50
Geräuchertes Felchenfilet auf Toast	Fr.	1.50
Chips, Nüsse und Salzstangen pro Schale	Fr.	2.20
Variation aus allen Häppchen pro Person	Fr.	15.50
Gemüsedips mit Sauce pro Schale	Fr.	6.50

Die nachfolgenden Speisen können Sie individuell  
zusammenstellen.

## Salate

Kleiner grüner Salat	Fr.	6. --
Grüner Salat	Fr.	8. --
Kleiner gemischter Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen	Fr.	13.50
Gebratene Riesen Crevetten auf einem Salatbouquet	Fr.	15.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	12. --

Saucen: Italienisch, Französisch, Balsamico

## Suppen

Bouillon	Fr.	7.50
mit Flädli, Eierstich oder Gemüsejuliennes		
Pilzcrèmesuppe	Fr.	8.50
Gerstensuppe	Fr.	8.50
Broccolicrèmesuppe	Fr.	8.50
Tomatensuppe	Fr.	8.50
Karotten-Ingwersuppe	Fr.	8.50
Saisonale Crèmesuppe	Fr.	8.50

## Kalte Vorspeisen

Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr.	14.50
Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	12.50
Melonen mit Rohschinken	Fr.	12.50
Rindstatar mit Toast und Butter	Fr.	16.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Fr.	16. --
Geräuchte Entenbrust mit Orangenfilet und Salatbouquet	Fr.	13.50

## Warme Vorspeisen

Pastetli mit Eierschwämmli-rahmsauce	Fr.	13.50
Eglifilet «gebacken» mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr.	15.50
Pochiertes Zanderfilet mit Butterreis an Safran-Pernotsauce	Fr.	15. --
Felchenfilet «gebraten», auf Wirzgemüse, mit Salzkartoffeln	Fr.	14. --
Spaghetti mit Crevetten, Tomaten, Olivenöl und Peperoncini	Fr.	14.50
Saisonale Ravioli an einer Rahmsauce	Fr.	13.50

## Hauptspeisen

### Schweinefleisch

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln	Fr.	25.50
Schweinscordon-Bleu Pommes-Frites und dreierlei Gemüse	Fr.	28.50
Gebratenes Schweinsnierstück an Morchelrahmsauce Kroketten und Gemüse garnitur	Fr.	34. --
Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	31.50
Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce Butterreis und frittierte Banane	Fr.	25. --
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Senfsauce Butterspätzli und dreierlei Gemüse	Fr.	36. --
Schweinsfilet Medaillon an roter Thaicurrysauce Kräuterrisotto und Spinat	Fr.	34.50

## Kalbfleisch

Kalbschnitzel an Orangensauce Butternudeln	Fr. 34.50
Kalbssteak an Morchelsauce Schlosskartoffeln und dreierlei Gemüse	Fr. 43. --
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti (für max. 30 Personen)	Fr. 32.50
Kalbshohrückensteak an Eierschwämmli-rahmsauce Kartoffelgratin und dreierlei Gemüse	Fr. 35. --
Kalbscordon-Bleu Pommes-Frites und dreierlei Gemüse	Fr. 38.50
Kalbsfilet an Calvadossauce Butternudeln	Fr. 46. --

## Rindfleisch

Rindsentrecôte «Bordolaise» auf Wirzgemüse und Safranrisotto	Fr. 38. --
Rindhuftsteak an Pfefferrahmsauce Röstikroketten und dreierlei Gemüse	Fr. 33. --
Roastbeef an Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 43. --
Rindshuftgulasch «Stroganoff» Butterreis	Fr. 30.50
Rindsfilet an Steinpilzsauce Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	Fr. 46. --

## Pferdefleisch

Fohlenentrecôte mit Kräuterkruste Kroketten und dreierlei Gemüse	Fr. 36.50
---------------------------------------------------------------------	-----------

## Lammfleisch

Lammrückenfilet «Provençal» Fr. 33.50  
Lyonerkartoffeln und dreierlei Gemüse

## Pouletfleisch

Pouletbrust «Piccata» Fr. 28. --  
Tomatenspaghetti

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff Fr. 26.50  
Butterreis

## Fisch

Felchenfilet «gebraten» mit Mandelbutter Fr. 30.50  
Salzkartoffeln und Spinat

Eglifilet «gebacken» an Sauce Tartar Fr. 33. --  
Salzkartoffeln

Zanderfilet «gebraten» mit Mediterranebutter Fr. 32.50  
auf Wirzgemüse und Salzkartoffeln

Lachssteak an Sauce Hollandaise Fr. 32. --  
Butterreis und Spinat

Riesen Crevetten an Knoblauchbutter Fr. 32.50  
Kräuterrisotto und Spinat

## Spezialitäten

Spaghettiplausch Fr. 20. --  
mit 6 verschiedenen Saucen

Fondue Chinoise Fr. 38. --  
Schwein-, Kalb-, Rind-, Pferd- und Poulet Fleisch  
Pommes-Frites, Reis, Früchte und Garnituren

Bauernbuffet ab 30 Personen Fr. 80. --  
mit kalten und warmen Gerichten und Dessertbuffet

## Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	10. --
Gebrannte Creme	Fr.	6.50
Schokoladenmousse	Fr.	8.50
Panna Cotta mit Erdbeersauce	Fr.	6.50
Crepes mit Früchten und Erdbeerglace	Fr.	11.50
Caramelflan mit Rahm	Fr.	7.50
Orangensalat mit Vanilleglace	Fr.	10.50
Parfaitglace «Grand Marnier»	Fr.	8.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr.	13.50
Diverse Sorbets mit Schuss oder Champagner	Fr.	10.50
Vacherin Torte	Fr.	9. --
Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Dessertteller	Fr.	15.50
Dessertbuffet	Fr.	16.50



# Zusammengestellte Menus

## Menu I

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Gefülltes Pouletschnitzel mit Karotten an Vollkornkruste  
auf Wirzgemüse

Kroketten

\*\*\*

Caramelflan mit Rahm

**Fr.48. --**

## Menu II

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroustons

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück an Morchelsauce  
Kartoffeln und dreierlei Gemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse

**Fr. 56.50**

## Menu III

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Salat mit geräucherten Felchenfilet

\*\*\*

Kalbscordon-bleu

Pommes-frites

dreierlei Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme

**Fr. 61.50**

## **Menu IV**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Steinpilzravioli an einer Rahmsauce

\*\*\*

Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli

Kartoffelgratin

dreierlei Gemüse

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchte

**Fr. 62.50**

## **Menu V**

«Geräuchte» Entenbrust mit Orangenfilet  
und Salatbouquet

\*\*\*

Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

Zitronensorbet mit Vodka

\*\*\*

Kalbsfilet «Calvados»  
Butternudel und Spinat

\*\*\*

Dessertteller

**Fr. 86. --**

## **Menu VI**

Salat Seehof

\*\*\*

Felchenfilet «gebraten», auf Wirzgemüse  
Salzkartoffeln

\*\*\*

Fohlenentrecôte Kräuterkruste  
Kroketten und Gemüse garnitur

\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

**Fr. 60.50**

## **Menu VII**

Bouillon mit Cherry

\*\*\*

Salat mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Roastbeef an Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\*\*\*

Vacherintorte

**Fr. 69.50**

## **Menu IX**

Bouillon mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Eglifilet «gebacken» mit Salzkartoffeln  
an Tartarsauce

\*\*\*

Rindsfilet an Steinpilzsauce  
Kräuterrisotto und Gemüse garnitur

\*\*\*

Orangenfilet mit Vanilleglace

**Fr. 78. --**

## **Menu X**

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Pastetli mit Eierschwämmli rahmsauce

\*\*\*

Lachssteak an Sauce Hollandaise  
Butterreis

\*\*\*

Crepes mit Früchten und Erdbeerglace

**Fr. 60 .—**

# Menüvorschläge inklusive Vorspeise und Dessert

## Suppe oder kleiner grüner Salat

Glasierter Schweinsbraten Mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 35.--
Glasierter Kalbsbraten Mit Kroketten und Gemüse garnitur	Fr. 39.--
Glasierter Kalbs- und Schweinsbraten Mit Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 37.--
Hausgemachte gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 36.--
Rindsschmorbraten «Bürgerliche Art» Mit Butterspätzli und Rotkraut	Fr. 36.--
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Mit Butternudeln und Mischgemüse	Fr. 35.50
Schweinsschnitzel «Saltimbocca» Mit Safranrisotto und Spinat	Fr. 37.50
Schweinssteak Senfsauce Mit Röstikroketten und Gedämpfter Tomate	Fr. 40.--
Ungarisches Rindsgulasch Mit Butterspätzli und Mischgemüse	Fr. 34.50
Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 31.50

## Desserts

Gebrannte Creme, Frischer Fruchtsalat mit Rahm,  
Frischer Fruchtsalat mit Einer Kugel Glace, Caramelflan mit Rahm,  
Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm oder Panna Cotta.

Alle obengenannte Preise verstehen sich inkl. MwSt. 7.7 % und pro Person.