

# SEEHOF

## SCHMERIKON

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen! Unser Ziel ist, Ihnen währschafte 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. Kleinere Portionen erhältlich.

---

\* Gutbürgerliche Küche

\* 5 Tagesmenüs

\* Feine à la carte Gerichte

\* Saisonspezialitäten

- Hotelzimmer mit Dusche/WC, TV und Radiowecker
  - IV-WC, ganzes Restaurationsobjekt rollstuhlgängig
  - Genügend Parkplätze
- Täglich ab 7.30 geöffnet!

Sonntags ab 22.00 Uhr geschlossen.

---

Bankett- und Seminarräumlichkeiten

Familien-, Vereins- und Firmenanlässe bis zu 190 Personen

Seehofsaal bis 100 Personen

Restaurant bis 65 Personen

Oberseestübli bis 30 Personen

Seehofstübli bis 16 Personen

Gartenterrasse mit Seesicht

Gemeinsam organisieren wir Ihren Anlass gerne nach Ihren Vorstellungen. Verlangen Sie unverbindlich unsere Menuvorschläge oder besuchen Sie uns auf [www.seehofschmerikon.ch](http://www.seehofschmerikon.ch)

---

Herzlichen Dank für Ihren Besuch

Alle Preise inklusiv 7.70% MWST

## SUPPEN

Tagessuppe	6.00
Bouillon mit Flädli	7.50
Pilzcremesuppe	8.50
Tomatencremesuppe	8.50
Gerstensuppe	8.50

## SALATE

Kleiner grüner Blattsalat	6.00
Grüne Blattsalate	8.00
Kleiner gemischter Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Leichter Haussalat	11.00
Blattsalat mit Baumnüssen und Orangen	
Tomatensalat mit Mozzarella	12.00

## Salatsaucen

Italienisch, Französisch, Balsamicodressing

# SNACKS

Hausgemachtes Knoblibrot	8.00
Toast mit Schinken und Käse	7.00
Rindfleischhamburger mit Zwiebeln, Salat, Essiggurke und Ketchup	8.50
Thonbaguette getoastet	10.00
Sandwich	
Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse	6.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken	7.50
Schnitzelbrot mit Schweinsschnitzel Tartarsauce und Essiggurke	9.50
Portion Pommes-frites	6.50


# KALTE SPEISEN

Reichhaltiger Salatteller mit Ei	16.00
Käsesalat einfach	12.00
Käsesalat garniert	17.00
Wurstsalat einfach	10.50
Wurstsalat garniert	15.50
Wurst-Käsesalat einfach	12.00
Wurst-Käsesalat garniert	17.00
Siedfleischsalat einfach	13.--
Siedfleischsalat garniert	18.00
Thonsalat einfach	10.50
Thonsalat garniert	15.50
Bündnerfleischteller	20.00
Bündnerfleischteller ½ Portion	15.00
Seehofteller mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Speck und Käse	17.50
Portion Bauernspeck mit Zwiebelringen und Garnitur	13.50

# SEEHOF-HITS

<b>Poulet im Körbli mit Seehofsauce Spezial</b> Zubereitungszeit 30 Minuten	<b>18.50</b>
<b>Sennenrösti mit Käse überbacken</b> Schinken und Spiegelei	<b>17.50</b>
<b>Bernerrösti mit gebratenem Speck &amp; Spiegelei</b>	<b>16.50</b>
<b>Kalbsleberli mit Kräutern</b> Butterrösti	<b>27.50</b>
<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce</b> Pommes-frites	<b>17.00</b>
<b>Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei</b> Pommes-frites	<b>16.50</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes frites	<b>24.00</b>
<b>Fitnesssteller mit panierten Schweinsschnitzel</b>	<b>25.00</b>
<b>Salat Seehof mit gebratenen Pouletstreifen</b>	<b>20.00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>16.50</b>
<b>Spaghetti an Curry Tomatenrahmsauce</b> mit Crevetten	<b>24.50</b>

## VEGETARISCH

Vegi-Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	19.00
Grüner Thaicurryrisotto mit Frühlingsrollen	18.50
Spaghetti Aglio e Olio	17.50
Hausgemachte Ravioli mit Basilikum  an Weisser Sauce mit Tomaten, Oliven und Peperoni	24.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln	22.00

---

## VOM GRILL

Pouletbrust	26.50
Schweinssteak	28.00
Rindsentrecôte	33.50
Rindsfilet	41.00
Kalbssteak	36.50
Serviert mit Kräuterbutter oder Café de Paris	

---

## BEILAGEN

Pommes frites	Butterrösti	1.50
Kroketten	Gemüse garnitur	5.00
Röstikroketten		
Butterreis		
Butterteigwaren		
Weissweinrisotto		

# FLEISCHGERICHTE

Schweinsgeschnetzeltes Currysauce Butterreis und frittierte Banane	25.00
Schweinscordon-bleu Pommes- frites und Gemüse	28.50
Schweinsfilet an Senfsauce Butterteigwaren	32.00
Pouletbrust an rotem Thaicurry Butterreis	27.50
Rindsentrecôte Surf and Turf mit Crevetten Röstikroketten und Gemüse	39.50
Rindsfilet an Mediterrane Sauce Weissweinrisotto	42.00
Kalbscordon-bleu Pommes-frites und Gemüse	38.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Butterrösti	32.50
Kalbsschnitzel Morchelrahmsauce Butterteigwaren	35.00

---

Fleisch und Fischdeklaration

Kalb-, Schweine- & Pouletfleisch CH,  
Rindfleisch CH / Australien

# FISCHGERICHTE

Felchenfilet gebacken mit Tartarsauce Salzkartoffeln	28.00
Felchenfilet mit Mandeln Salzkartoffeln	28.00
Zanderfilet an Dillrahmsauce Butterreis	30.00
Zanderfilet gebraten an grünem Thaicurry Butterreis	30.00
Eglifilet gebacken mit Tartarsauce Salzkartoffeln	33.00
Eglifilet nach Zuger Art Butterreis	34.00
Fitnessteller mit Eglknusperli Tartarsauce	34.00
Riesencrevetten Mediterrane Art Weissweinrisotto	30.00

Alle Fische beziehen wir vom Dorf-Fischer.

---

Auf Qualität und Herkunft unserer Produkte legen wir grossen Wert. Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, die in Lebensmitteln vorkommen können, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mwst