



Menüvorschläge



Karin Steger-Hotz
Küchenchef Michele Cariglia

Saal für cirka 35 Personen

Einige Hinweise für Ihren Anlass.

Menüauswahl

Für alle Anlässe können wir nur ein bis zwei einheitliche Menüs servieren, ausgenommen Vegetarier und Kinder.

Die meisten Menüs werden erst ab 10 Personen serviert. Bei Unklarheiten beraten wir Sie gerne.

Menübesprechung

Für eine Menübesprechung bitten wir Sie, vorher mit uns telefonisch einen Termin zu vereinbaren.

Preise

Die Preise sind inkl. MwSt. und passen sich jeweils dem neusten Stand an.
Für Bankette werden keine Kreditkarten angenommen,
gerne schicken wir Ihnen eine Rechnung.



Restaurant Seehof
Seestrasse 248 8713 Uerikon
Telefon 044 926 12 19 Telefax 044 926 47 19
www.restaurant-seehof.ch

Montag & Dienstag geschlossen





Vorspeisen

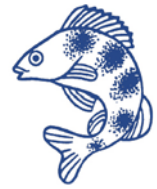


Crèmesuppe	Fr.	7.50
Bouillon mit Flädli	Fr.	8.00
Waldpilzcremesuppe	Fr.	11.00
Spargelcremesuppe (Saison)	Fr.	11.00
Grüner Salat	Fr.	8.50
Gemischter Salat	Fr.	11.00
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	12.00
Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Trauben, Brotcroûtons und Speckwürfeli (Saison)	Fr.	16.50
Geräuchte Entenbrust mit Nüsslisalat	Fr.	18.50
Geräuchtes Lachstartar mit Nüsslisalat Toast und Butter	Fr.	19.50
Geräuchte Forellenfilet mit Nüsslisalat	Fr.	17.50
Geräuchte Forellenfilet mit Toast und Butter	Fr.	17.50
Frischer Rauchlachs mit Meerrettichsauce Toast und Butter	Fr.	19.50
Melonen mit Rohschinken	Fr.	16.50
Waldpilzpastetli	Fr.	17.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland	Fr.	17.50
Wildpastete auf Waldorfsalat Sauce Cumberland (Saison)	Fr.	19.50
Hausgemachte Eierschwämmлитerrine (Saison)	Fr.	19.50
Felchenfilet gebacken mit Mayonnaise	Fr.	16.00
Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar	Fr.	18.00
Frische Spargeln (nur wenn Saison)		





Fischgerichte



Felchenfilet gebacken mit Mayonnaise
Salzkartoffeln
Fr. 34.50

Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar
Salzkartoffeln
Fr. 39.00

Zanderfilet gebacken
Salzkartoffeln
Fr. 38.50

Felchenfilet an Weissweinrahmsauce
Fr. 40.50

Felchenfilet Müllerinnenart
Salzkartoffeln
Fr. 37.00

Felchenfilet an Basilikumrahmsauce
Reis
Fr. 40.50

Felchenfilet an Kresserahmsauce
Reis
Fr. 40.50

Zanderfilet Müllerinnenart
Salzkartoffeln
Fr. 39.50

Zanderfilet gebraten auf Rahmwirz
Salzkartoffeln
Fr. 40.00

Zanderfilet an Kräuterrahmsauce
Reis
Fr. 41.50





Fischmenü



**Menüs, für Sie, von uns zusammengestellt.
Gerne besprechen wir mit Ihnen auch Ihr ganz persönliches Menü.**

Kleines Fischmenü

Kleiner gemischter Salat

Eglifilet gebacken Sauce Tartar
Salzkartoffeln

Felchenfilet Müllerinnenart
Butterreis

Fr. 47.50



Fischmenü

Kleiner Mischsalat

Zanderfilet gebacken mit Sauce Tartar
Salzkartoffeln

Eglifilet Maison auf Blattspinat

Felchenfilet mit Safransauce mit
Butterreis

Fr. 55.50



Seehofmenü

Gemischter Blattsalat
mit Streifen von hausgebeizter Seeforelle an Dillsauce

Zanderfilet gebraten auf Ratatouillegemüse
Salzkartoffeln

Kalbsschnitzel an Zitronengrasssauce
Basmatireis

Beeren-Joghurtterrine mit Rahm

Fr. 70.00





Menü



Geschmorter Rindsbraten im Stäfner-Klevner Frische Gemüse und Kartoffelstock	Fr.	39.00
Kalbsschnitzel Cordon-bleu Frische Gemüse und Maximkartoffeln	Fr.	41.50
Kalbsschnitzel Wienerart Frische Gemüse und Petersilienkartoffeln	Fr.	40.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Butterrösti und Mischsalat	Fr.	42.00
Kalbpiccata Mailänderart Risotto und Tomaten gefüllt mit Erbsen	Fr.	40.50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons Frische Gemüse und Eiernüdeli	Fr.	41.00
Schweinscarrébraten glasiert Rotkraut und Kastanien, hausgemachte Spätzli	Fr.	39.50
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce Frische Gemüse und hausgemachte Spätzli	Fr.	43.50
Kalbscarrébraten Försterart Frische Gemüse und Dauphinkartoffeln	Fr.	49.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Frische Gemüse und Eiernüdeli	Fr.	55.50
Schweinsfilet mit gefüllten Cognacpflaumen Frische Gemüse und Dauphinkartoffeln	Fr.	43.50
Rindsfiletwürfel an Pommerysenfsauce Blattspinat und Eiernüdeli	Fr.	49.00
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Blattspinat Gnocchi an Tomatenpesto	Fr.	32.50
Lammfilet in Basilikumkruste Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	Fr.	42.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce garniert mit Früchten und Basmatireis	Fr.	42.50





Jahreszeiten



Frühlingsmenü

Mischsalat

Bärlauchsuppe

Spargeln Polonaise

Kalbskotelett an einer Pommerysenrahmsauce
Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln

Erdbeeren mit Vanilleglace

Fr. 69.50



Herbstmenü

Morchelterrinen oder Hausgemachte Kürbisterrine mit Toast und Butter

Kürbissuppe oder Waldpilzsuppe

Kalbscarrébraten Försterart
frischem Gemüse und Safranspätzli

Hausgemachtes Himbeerparfait

Fr. 70.50



Wintermenü

Nüsslisalat mit Ei

Lauchcreme-Suppe

Sauerbraten Hausart
Mischgemüse und Kartoffelstock

Frische Ananas mit Kirsch

Fr. 53.50





Schweizer Spezialitäten



Tessinermenü

Tessinerteller

Minestrone

Mischsalat

Ravioli al Pesto

Kalbspiccata Mailänderart
Risotto und Tomaten gefüllt mit Erbsen

Cassata mit Maraschino

Fr. 63.50

Bernermenü

Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter

Bouillon mit Flädli

Bernerplatte

Meringues Glace

Fr. 59.50

Zürchermenü

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und
Brotwürfeli

Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar
Salzkartoffeln

Geschnetztes Kalbfleisch-Zürcherart
Butterrösti

Zürcher-Apfelwähe mit 1 Kugel Vanille-Glace

Fr. 56.50





Dessert



Caramelköppli mit Rahm	Fr.	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr.	12.50
Gemischte Glacé mit Rahm	Fr.	7.00
Cassata mit Rahm	Fr.	7.80
Coupe Dänemark	Fr.	10.00
Vacherin-Glacé	Fr.	12.50
Nougattorte	Fr.	7.80
Eiscafé	Fr.	8.50
Eiscaramel mit Rahm	Fr.	7.00
Sorbet Citro mit Wodka	Fr.	11.00
Sorbet Abricot mit Likör	Fr.	11.00
Zuger Kirschtorte	Fr.	8.50
Hausgemachte Früchtekuchen	Fr.	7.50
Soufflé Glace Grand Marnier	Fr.	10.50
Mousse au Chocolat	Fr.	8.50
Zimt-Zwetschgen-Parfait	Fr.	7.80
Hausgemachtes Früchteparfait	Fr.	12.50

Je nach Saison frische Beeren oder Ananas

