

# *Willkommen im Seegarten*

## *Steak vom Holzkohlegrill & Pizza aus dem Holzofen*

Teilen Sie mit uns Lebensfreude, Genuss und Gemütlichkeit.

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind! Geniessen Sie unsere Spezialitäten vom offenen Holzkohle-Grill oder eine echt italienische Holzofen-Pizza mit einem feinen Tropfen Wein oder einem erfrischenden Bier an einmaliger Lage.

### *Nehmen Sie sich Zeit für bewussten Genuss!*

**Aus dem Slow Food Manifest** Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zu Fesseln des Lebens. Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen. Der Mensch muss zu einer ihm gemässen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, **das Geruhsame und Sinnliche zu verteidigen** gegen diejenigen, die die Effizienz mit Hektik verwechseln. **Setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, welches sich in einer geruhsamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert!**

*Wir wünschen Ihnen  
einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!*

## **Lieber Gast**

**Ueber Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.“**

### **Öffnungszeiten Restaurant**

Mittwoch	Ruhetag
Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag	11:00 - 22:30

### **Steaks vom Holzofengrill**

täglich ausser Mittwoch	12:00 – 14:00 18:00 – 21:00
-------------------------	--------------------------------

### **Holzofenpizzen**

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag	11:30 – 14:00 17:30 – 22:00
Samstag, Sonntag	11:30 - 22:00

## Vorspeisen

### **Haussalat mit Bergkäse und Croûtons** Fr. 8.50

**knackiger Eisbergsalat mit Gurken, Zucchini, Cherrytomaten, würzigem Rucola, Frühlingszwiebeln und Peperoni, angerichtet mit unserem Seegarten Haus-Dressing**

Salade mêlée avec du fromage et des croutons / Mixed salad with cheese and toasted bread

### **Büffel-Mozzarella mit Mango und Avocado** Fr. 16.50

**Büffelmozzarella auf Rucolabett mit Mango, Gurke, Cherrytomaten, Avocado, Frühlingslauch, geröstete Pinienkerne und Basilikum**

mozzarella avec roquette, mangues, avocado, tomates cerise, concombres, oignons de printemps, pignons de pin et basilic  
mozzarella cheese, rocket salad, cherry tomatoes, cucumbers and basil with mango, avocado, spring onions, pine nuts

### **kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef vom Entrecote** Fr. 16.50/24.50

**mit kleinem Salatbouquet & Tartarsauce**

roti de boeuf froid / cold roast beef

### **Asia Style gebeizter Bio-Lachs aus Connemara Irland** Fr. 16.50/24.50

**mit Meerrettich-Schaum & Rettichsalat mit Mango und Basilikum**

saumon grave, raifort, salade de radis à la mangue et au basilic  
graved salmon with horseradish and radish salad with mango and basil

### **Gambas al ajillo – Erinnerungen an die Ferien in Spanien** Fr. 18.50

**Ca-Mau Crevetten mit viel Knoblauch, Chili und viel Olivenöl gebraten und sehr heiss serviert**

Crevettes à l'ail et du piri-piri servies très chaudes / prawns fried with garlic and chili

### ➤ **als Fitness-Teller mit Haussalat** avec salade / with salad Fr. 27.00

## ***Fisch***

**immer beliebt**

### **Fisch-Knusperli vom Zanderfilet (EU)**

Fr. 29.50

**250 gr. zarte Filets in Streifen geschnitten und goldgelb gebacken  
mit Tartarsauce und Mandelreis mit Edamame serviert.**

Filets de sandre frits avec du riz aux amandes et edamame

Fried pike-perch with rice, almonds and edamame

**unser Renner an heissen Tagen**

### **Fitness-Teller mit Fisch-Knusperli serviert auf Haussalat**

Fr. 25.50

**Zander-Filets gebacken auf knackigem Eisbergsalat mit Gurken, Zucchini,  
Peperoni, Frühlingszwiebeln, würzigem Rucola, Cherrytomaten, Bergkäse  
und Croûtons, angerichtet mit unserem Seegarten Haus-Dressing**

Filets de sandre frits avec salade mêlée garnie du fromage et des croutons

Fried pike-perch served with mixed salad topped with cheese and croutons

## *frische Nudeln*

### **Vegetarische Nudelpfanne an Basilikumrahmsauce**

Fr. 23.50

#### **Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, Champignons und Frühlingszwiebeln an Basilikumpesto mit Rahm und gerösteten Pinienkernen**

Des nouilles avec des legumes mediterranees et des champignons avec sauce au basilic et pignons de pin  
Noodles with mediterranean vegetables and champignons on a basil sauce with pine nuts

### **zarte Schnitzel vom Treberschwein auf Nudeln aus dem Rücken geschnitten**

Fr. 25.50

➤ **an Rahmsauce mit Champignons, Knobli und Frühlingszwiebeln**

Escalopes de porc, nouilles, champignons, crème, de l'ail, oignons de printemps  
Pork cutlets, noodles, champignons, cream, garlic, spring onions

➤ **als Saltimboca, gebraten mit Parmaschinken & Salbei, an Tomatensauce & Ricotta**

Escalopes de porc, jambon de parma et du sage, sauce tomate, ricotta  
Pork cutlets fried with parma ham and sage, tomato sauce and ricotta cheese

### **Nudeln mit Crevetten an Orangen-Safransauce**

Fr. 27.50

#### **Ca-Mau Crevetten mit Zucchini, Peperoni, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln**

Nouilles, crevettes, courgette, poivrons, de l'ail, oignons printemps, chili, sauce safran-orange  
Noodles, shrimps, zucchini, red and yellow peppers, spring onions, chili, saffron-orange sauce

## Hormonfreies US – Beef

Die fruchtbaren Böden des mittleren Westens der USA bieten optimale Bedingungen für die Mutterkuhhaltung. Die Kälber wachsen nach der Geburt mit Ihren Muttertieren auf den grossen Weiden auf und ernähren sich über die Milch und die Weide. Für die Endmast werden die Jungtiere in die Feedlots verstellt. Die Corals in den Feedlots haben Naturboden und sind mit nicht stromführenden Einrichtungen eingezäunt. Die Endmast dauert 100 – 120 Tage. Die Tiere erhalten eine hochenergetische Mischung aus Mais, Heu und Silage .Es werden keine hormonellen Leistungsförderer oder prophylaktische Antibiotika eingesetzt. Hierbei befolgen die Züchter das hervorragende USDA-Programm für „Non Hormone Treated Cattle“. Auf allen Weiden sowie in allen Feedlots haben die Tiere permanenten Zugang zu Wasser.

**Der Mais macht's:** Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance. Das buttrig-sahnige Aroma und die sanft schmelzende Konsistenz sind eine wahre Gaumenfreude.

## ***vom Holzkohle-Grill***

### **US-Entrecôte/Sirloin Cut**

<b>Rinds-Entrecote ausgelöst mit Fettrand und zarter Marmorierung</b>	<b>200 gr.</b>	<b>Fr. 39.50</b>
entrecote de boeuf / strip Steak Sirloin	<b>300 gr.</b>	<b>Fr. 59.50</b>

### **US-Rib-Eye Steak ohne Knochen**

rib-eye bifteck de boeuf / rib-eye steak	<b>300 gr.</b>	<b>Fr. 59.50</b>
--	----------------	------------------

## ***Grill-Beilagen***

<b>Pommes-frites</b>	<b>Fr. 5.00</b>
----------------------	-----------------

<b>Grillgemüse mit Peperoni, Zucchetti, Champignons, Kräutern, Knobli, Zwiebeln</b>	<b>Fr. 8.50</b>
---	-----------------

Légumes grillés avec des poivrons, des courgettes, des champignons, des oignons et de l'ail  
grilled vegetables with red and yellow peppers, zucchinis, champignons, garlic and onions

<b>Haussalat</b>	<b>Fr. 8.50</b>
------------------	-----------------

salade mêlée / mixt salad

## ***Feuer und Flamme***

Wir lieben unser Fleisch pur – ohne Würzmischung oder Marinade, ***nur mit etwas Meersalz und Pfeffer*** schonend gegrillt über hochwertigem Buchenholz.

### **Steak Temperatures / Garstufen**

<b>Blutig /Bleu/Blue rare</b>	innen völlig kalt, aussen nur wenig braune Kruste
<b>Englisch/Saignant/Medium rare</b>	im Kern noch rot, weiter aussen rosa, dünne braune Kruste
<b>Halb durch/à point/Medium</b>	nur innerer Kern noch rot, knusprige Kruste mit Biss

***Wir übernehmen keine Garantie für die Garstufe „well done“!***

## ***Edelschwein mit Biertreber gefüttert***

Die Edelschweine sind Culinarium Zürich und Suisse Garantie zertifiziert.

Für das Wohl der Tiere sorgt

Manfred Oberholzer

Neubad 5

8824 Schönenberg ZH





## **Treber - Schwein**

*bitte wählen Sie Ihre Beilage separat*

### **Kotelette vom Treberschwein 320 gr.**

**Fr. 29.50**

Fett ist ein vorzüglicher Geschmacksträger und verstärkt beim Grillen das Aroma des Fleisches.

**Wir servieren das Kotelettstück daher mit einem Fettrand.**

Côtelette de porc alimenté de la bière / Beer feeded pork chop

### **währschaftes Cordon-Bleu**

**350 gr.**

**Fr. 29.50**

**aus dem Nierstück geschnitten, gefüllt mit Schinken und Bergkäse**

**Rohgewicht vor dem Panieren (3 :1 :1)**

Cordon-Bleu de porc avec du jambon, du fromage / Cordon-Blue with ham and cheese

# Insanely delicious Ice Cream Creations!

## *Softeis Variationen*

Vanille oder Mokka Aroma fantasievoll kombiniert, im Glas serviert.  
Ein Hochgenuss, nicht nur an heißen Tagen!

### **Dänemark American Style**

Vanille Softeis mit heisser Maracaibo Schokoladensauce von Felchlin Fr. 10.00

### **Seegarten Eiskaffee**

Mokka Softeis mit Schokoladen-Sauce & Baileys mit Sahne Fr. 10.00

### **Ananas & Banane**

Bananenrahm-Glace & Vanille Softeis,  
frische Ananasstücke & Bananensauce Fr. 10.00

### **Exotic - Mango**

Exotic-Sorbet & Vanille Softeis,  
frische Mangostücke & Exotische Fruchtsauce Fr. 10.00

### **Nussknacker**

Nocciola Glace & Mokka Softeis,  
knusprige Nusskugeln, Nusskrokant und Felchlin Schokoladensauce Fr. 10.00

## **Leidenschaft für Caramel**

Vanille Softeis mit Caramel-Pop-Corn, Caramelkrokant und Caramelsauce

Fr. 10.00

## **Bananensplit**

Vanille Softeis mit frischen Bananen, gerösteten Mandeln & Felchlin Schokolade

Fr. 10.00

## **Knusperbecher**

Vanille Softeis mit knusprigen Schoko-Kugeln, Schoko-Pop-Corn und Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

## **Meringues-Glace**

Erdbeer-Sorbet & Vanille Softeis mit Beersauce & Meringues

Fr. 10.00

## **Kinder-Softeis Smarties**

Vanille Softeis mit bunten Smarties

Fr. 4.50

## **Portion Softeis**

- Vanille
- Mokka
- gemischt

Fr. 4.00

**Unser Glacé 100 % natürlich  
ohne künstliche Zusatz- & Farbstoffe**

- Schokolade
- Nocciola
- Erdbeersorbet
- Limonensorbet
- Exotic-Sorbet mit Ananas, Mango, Orange
- Bananenrahmglace

**1 Kugel** Fr. 4.00

**Rahmzuschlag** Fr. 1.00

**Schoggisauce von Felchlin** Fr. 2.00

**Sorbet mit Schuss**

erfrischendes Lime-Sorbet mit Absolut Wodka Fr. 12.00

erfrischendes Lime-Sorbet mit Sherry Fr. 12.00

**Sorbet mit Prosecco**

fruchtiges Erdbeer-Sorbet mit Prosecco Fr. 12.00

# All you need to feel better is drink a cup of *coffee!*

Unserer Kaffee Kreationen lassen Sie den Alltag kurz vergessen –  
diese Auszeit haben Sie verdient!



## Rohkaffee

Für Sie! Nur die besten und ausgewähltesten Rohkaffees...

## Qualität

...während 20 Minuten über Feuer veredelte Kaffeebohnen...

## Tradition

...feinste Kaffeearomen vom Röstmeister behutsam herausgelockt...

## Echter Genuss

...so entsteht RickliS Kaffee...

**Für Sie.**

## **Kaffees mit Schuss**

**(2cl)**

### **Schümli Pflümli**

*Etter Pflümli mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **Rüdesheimer Kaffee**

*Brandy mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **French Coffee**

*Grand Marnier mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **Holländischer Kaffee**

*Eiercognac mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **Pharisäer**

*Dunkler Rum mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **Italian Coffee**

*Amaretto mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **Kaffee Baileys**

*Baileys mit Kaffee und Sahne*

*Fr. 8.50*

### **Irish Coffee**

*Tullamore Whisky, Kaffee und Sahne*

*Fr. 9.50*

## Nachmittags-Karte

### kleiner gemischter Salat

Fr. 9.50

Eisbergsalat an Mangodressing mit Cherry-Tomaten & Gurken,  
Karottensalat mit Cranberries, Linsen-Randensalat & Rettich mit Mango

petite salade mélangée / small mixed salad

### Büffel-Mozzarella mit Mango und Avocado

Fr. 16.50

Büffelmozzarella auf Rucolabett mit Mango, Gurke, Cherrytomaten, Avocado,  
Frühlingslauch, geröstete Pinienkerne und Basilikum

mozzarella avec roquette, mangues, avocado, tomates cerise, concombres, oignons de printemps, pignons de pin et basilic  
mozzarella cheese, rocket salad, cherry tomatoes, cucumbers and basil with mango, avocado, spring onions, pine nuts

### kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef vom Entrecote

Fr. 16.50/24.50

mit kleinem Salatbouquet & Tartarsauce

roti de boeuf froid / cold roast beef

### Antipasti – Teller

Fr. 18.50/27.50

Parmaschinken, ital. Salami, Roastbeef gekochter Schinken, Oliven, Rucola,  
getrocknete Tomaten und Scamorza-Käse