

Monatsspecials

Zwiebelrostbraten vom Galloway – Entrecôte

Rindsentrecôte nach Ihrem Wunsch gegrillt und mit Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln und rauchiger Mayonnaise serviert.

entrecôte de boeuf Galloway avec des oignons frits et des pommes de terre au romarin

grilled Galloway sirloin with roasted onions and rosemary potatoes

Das Fleisch des Galloway Rindes zeichnet sich durch feine Muskelfasern und eine ausgewogene Marmorierung aus. Langsames Wachstum bei extensiver Haltung garantiert ein unverwechselbares Fleisch- und Geschmackserlebnis. Grundlage für die hohe Fleischqualität ist die Raufaserfütterung mit Gras und Heu. Der unbedingte Verzicht auf Futterzusätze wie tierische Eiweisse, Wachstumshormone und Antibiotika machen das Galloway Rindfleisch zu einem garantiert sicheren Nahrungsmittel

200gr. Fr. 37.50

Fisch-Knusperli vom Zanderfilet (EU)

zarte Filets in Streifen geschnitten, goldgelb gebacken und mit Tartarsauce serviert

Filets de sandre frites / Fried pike-perch

➤ **mit Ofenkartoffel und Sauerrahm**

avec pommes de terre au four / with baked potato

Fr. 29.50

➤ **als Fitness-Teller mit Haussalat**

avec salade / with mixt salad

Fr. 25.50

Monatsspecials

Vorspeise

geröstete Markknochen aus dem Ofen (20 Min.)

Fr. 16.50

der Länge nach aufgeschnitten, mit einer leckeren Brotkruste mit

Zwiebeln und Thymian – nur noch auslöffeln und geniessen! - mit Toast serviert

os a la moëlle gratiné, toast / roasted marrowbone, toast

Pasta

Fagottini Prosciutto crudo

Fr. 24.50

Pasta gefüllt mit Rohschinken an Gorgonzola-Rahmsauce

raviolis de jambon cru au gorgonzola / raviolis stuffed with smoked ham on a blue cheese sauce

Rettangolo Pecorino e Fichi

Fr. 27.50

Pasta gefüllt mit Pecorino Käse und Feigen, mit Parmaschinken und Rucola serviert

raviolis de fromage pecorino et des figues servis avec du jambon parma et du rucola

raviolis stuffed with pecorino cheese and figs, served with smoked ham and rocket leaves

Ravioli al Tartufo

Fr. 27.50

Pasta gefüllt mit Ricotta und schwarzem Trüffel

an Trüffel-Rahmsauce serviert mit Belper Knolle

raviolis au truffe / raviolis stuffed with ricotta and truffle

Steakhouse Seegarten & Enrico's Pizzeria

Schnell hat der Herbst den Sommer abgelöst.

Wir schwelgen in wunderschönen Erinnerungen. Zufriedene und lebensfrohe Touristen, aber auch Einheimische liessen sich das Essen und den Wein schmecken und feierten den Genuss und die Gemütlichkeit.

Alle waren sie begeistert von unserem Sonnenplatz direkt am See und von der Aussicht auf die Berge.

Wir bedanken uns bei unseren Gästen für die turbulente, aber beschwingte und wunderbare Zeit diesen Sommer.

Unser Team hat sich wieder halbiert.

Enrico Hausmann verwöhnt Sie mit leckeren Speisen, die allesamt entweder

im Holzofen oder auf dem Holzkohle-Grill zubereitet werden.

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

Öffnungszeiten Küche/Holzkohlegrill

Mittagessen	11:30 – 14:00
Abendessen	17:30 – 21:00

Pizzaservice

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

kalte Vorspeisen

Haussalat mit Bergkäse und Brotcroutons

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

Carpaccio vom hausgebeizten Schweizer Lachs

Vorspeise

Fr. 16.50

kalt aufgeschnittener gravé Lachs aus Graubünden

Hauptgang

Fr. 24.50

Meerrettich-Schaum und Toast – Brot serviert

Saumon mariné avec du raifort / Graved salmon with horseradish

Suppen

Kürbiscrème-Suppe

Fr. 8.50

mit Crème Fraiche & Kürbiskernöl

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Golden Shrimps aus Cà Mau, Vietnam, von Bianchi

Die «Golden Shrimps» von Bianchi entsprechen Bio-Crevetten, da sie in derselben Gegend und nach der genau gleichen Methode gezüchtet werden. Der einzige Unterschied besteht darin, dass das Bio-Label fehlt.

Die Besatzdichte bei den Crevetten von Bianchi beträgt 250 bis 500 Kilo pro Hektare. Bei konventionellen Zuchten beträgt sie 3000 bis 5000 Kilo. Die Besatzdichte ist jedoch nur ein Kriterium. Hinzu kommen noch die Aspekte Futter und Medikamente. Die Golden Shrimps werden weder gefüttert noch mediziert; Wasser: Bei der Crevetten Zucht in Cà Mau haben die Gezeiten den Haupteinfluss. In Symbiose mit der Natur werden die Crevetten bei Flut mit nährstoffreichem Wasser versorgt und dann bei Ebbe und Vollmond gefischt; Mangrovenwälder: Der Anteil der Mangrovenwälder bei den Bianchi Zuchtbetrieben beträgt 70 Prozent. Bei Zuchten, die Bio-zertifiziert sind, wird nur ein Anteil von 51 Prozent vorgegeben. Produktion: Der Verarbeitungsbetrieb unseres Partners steht mitten in den Zuchtbetrieben. Dadurch werden die Transportwege auf ein Minimum reduziert.

warme Vorspeisen

Knoblauchbrot

Fr. 6.50

helles Baguette mit Knoblauchbutter

pain a l'ail / garlic bread

6 Schnecken im Töpfl

Fr. 14.50

eine herrlich duftende Leckerei

6 escargots avec du toast / 6 snails with toasted bread

heisser Weichkäse aus dem Pizzaofen

Fr. 16.50

verfeinert mit Calvados und Pancetta

fromage du four affiné de Calvados et de pancetta / baked cheese refined with Calvados and pancetta

Gambas al ajillo

Fr. 18.50

Gold Crevetten (hormonfrei VT) mit Knoblauch in viel Olivenöl gebraten

und sehr heiss serviert

crevettes à l'ail servies très chaudes / prawns fried with garlic

Wildschwein

Das Wildfleisch ist gesund. Der hohe Gehalt an Eiweiss, Zink und Eisen macht Wild zu einer gesunden Fleischdelikatesse

Bierschweine haben es «sau-gut»

Martin Wandeler bettet seine Mastschweine auf Rapsstroh und verfüttert ihnen Bierhefe und Biergeläger. Permanenter Auslauf und eine kühlende Wasserdusche im Sommer macht die Bierschweine zu glücklichen Schweinen. Auf dem Wandelerhof wird garantiert ohne Antibiotika oder gentechnisch veränderte Organismen gefüttert.



Schwein

...wählen Sie die Beilagen separat.

Wildschwein-Rack (AT) 250 gr.

Fr. 29.50

Alle Tiere sind aus freier Wildbahn und werden ohne Treibjagd erlegt.

Unser Wildfleisch überzeugt dank einer hohen Zartheit und exzellentem Geschmack.

Côtelettes de sanglier / Wild pig chops

Kotelette vom Wandeler Bierschwein 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

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.

Australian grain-fed Angus Beef

Die Angus Fleischrinder werden in Kimberley, der nördlichsten Region Westaustraliens, gezüchtet und wandern für 6-12 Monaten auf Weiden. Blair und Josie Angus (so heissen sie wirklich) haben eine Leidenschaft für das Land und die Tiere. Keine Notwendigkeit für Düngemittel oder Chemikalien. Jahrzehntelange Selektionen, jahrelange Pflege jedes Tieres, monatelange, fein abgestimmte Ernährung und schließlich die Wochen des Alterns machen einen Moment des Genießens aus. Geschmack ist die Belohnung für Geduld. Die Tiere werden über Generationen nach der Feinheit ihres Haars ausgewählt, um die Feinheit der Textur im Fleisch vorherzusagen. Nur die hochwertigsten Rinder mit einem „moosigen“ Fell aus feinem, seidigem Haar, das nachweislich einer feineren Textur im Fleisch entspricht, werden auf dem Bauernhof für 200 Tage mit einer energiereichen Diät aus Korn und Raufutter gefüttert.

Natural US-Beef

(ohne Hormone und Antibiotika)

US-Entrecôte/Sirloin Cut

Rinds-Entrecote ausgelöst mit Fettrand und zarter Marmorierung	200 gr.	Fr. 38.50
US Entrecote de boeuf / US Strip Steak Sirloin	300 gr.	Fr. 55.00

Tagliata vom Flankensteak / Bavette Flanchet

Das Flankensteak ist zart marmoriert, ohne Fettrand, am Stück gegrillt und dünn aufgeschnitten. Es wird lauwarm serviert auf knackigem Rucola Salat und mit bestem Olivenöl verfeinert.

Wir empfehlen Ihnen die Garstufe „saignant“ oder „medium“.

<i>ca</i>	250 gr.	Fr. 34.00
<i>ca</i>	500 gr.	Fr. 68.00

Australian grain-fed Angus Beef

Rib-Eye Steak ohne Knochen	300 gr.	Fr. 55.00
-----------------------------------	----------------	------------------

rib-eye bifteck de boeuf australien / australien rib-eye steak

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

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

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

Charolais

Charolais gehört neben Angus, Limousin und Simmenthal zu den besten Fleischrassen der Welt. Ihr weißes Fell und Horn gehören neben der kräftigen Statur mit einem vergleichsweise kleinen Kopf zu den typischen Merkmalen. Bis zu einem Jahr säugen die Kälber bei der Mutter. Bis zu drei Jahren werden die Tiere vorzugsweise auf Weiden gehalten bevor sie geschlachtet werden. Die Tiere sind robust und sehr ausgeglichen. Das feine, hellrote Fleisch vom Charolais ist bekannt für sein köstliches Fleischaroma und den typischen Geschmack. Feine Fettäderchen durchziehen das magere Beef und geben ihm eine typische Marmorierung mit dem unverwechselbaren, aromatischen Geschmack.

Morucha

Die Moruchas stammen aus der Region um Salamanca in Spanien. Der Ursprung der einzigartigen Rasse ist das Black Iberian Cattle. Die Tiere sind hauptsächlich in den weitläufigen Eichenwäldern von Salamanca, Cáceres und Valladolid anzutreffen. Die Ernährung beruht auf natürlichen Ressourcen wie Eicheln, Blättern und Kräutern. Die Tiere werden ca. 11 Monate alt. Das Fleisch hat eine hellrote bis leuchtend rote Farbe. Die angenehme Konsistenz, die feine Textur und der intensive Rindfleischgeschmack machen das Morucha unwiderstehlich.

Der Fettrand am Steak – woran sich Geniesser erkennen!

Nach wie vor sehen wir Restaurantgäste, die mit dem Fett etwas vom Besten ihres Fleischstückes wegschneiden und verschmätzt auf dem Teller liegen lassen – schade darum!

Fett ist ein vorzüglicher Geschmacksträger und hat von Fleischsorte zu Fleischsorte unterschiedliche Aromen. Diese sind davon abhängig, was das Tier gefressen hat. Unter dem Einfluss von Hitze und Sauerstoff verwandeln sich Fettmoleküle in aromatische Stoffe, die sowohl blumig als auch nussig oder fruchtig schmecken können – alles Aromen, welche Fleisch so überaus attraktiv machen.

Ein schmaler Fettrand am Steak oder das Auge im Rib-Eye-Steak (Rib = Rippe, Eye = Auge) wird bei der Zubereitung also das Aroma verstärken, weil die berühmte Maillardreaktion beim Grillen einzelne Stoffe im Fett in schmelzende, sehr genussvolle Aminosäuren und Zucker zersetzt.

Charolais & Morucha Rind
auch ideal zum Teilen - Meat for 2

Knochengereiftes Charolais Rind

Entrecôte mit Fettrand am Knochen serviert

400 gr.

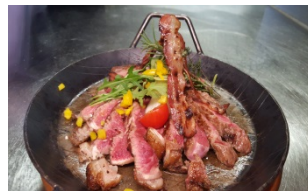
Fr. 64.00

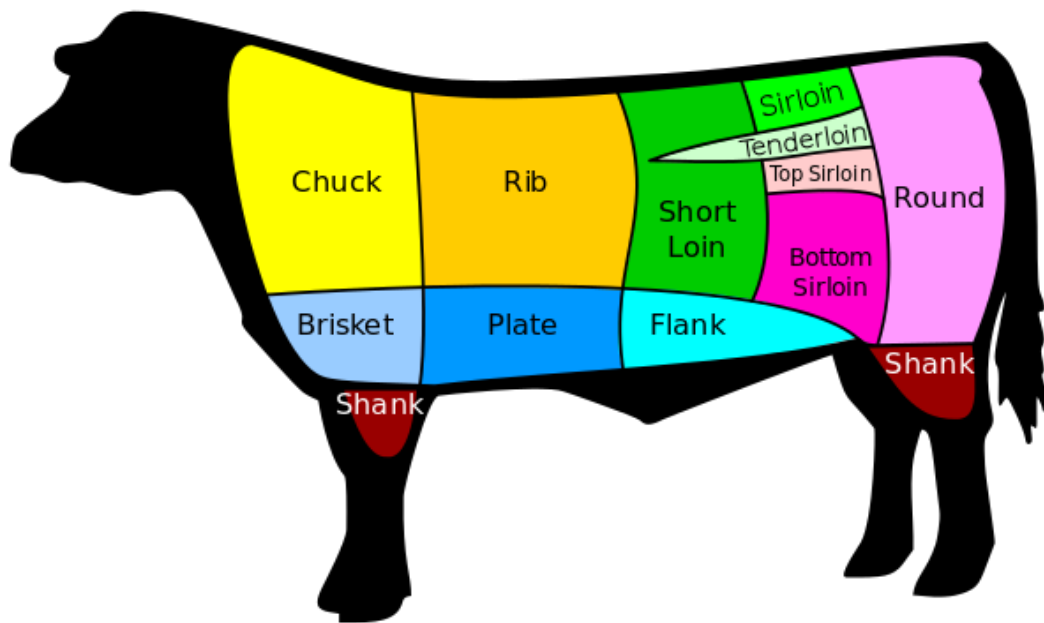
Côte de Boeuf vom Morucha Rind

Rindskotelette am Knochen gereift
mit Fettrand am Knochen serviert

500 gr.

Fr. 79.00





Grill-Beilagen

Pommes-frites		Fr. 5.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm		Fr. 5.00
Safranrisotto		Fr. 8.50
Grillgemüse mit Peperoni, Zucchini, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln		Fr. 8.50
Légumes grillés avec des poivrons, des courgettes, des champignons, des oignons et de l'ail grilled vegetables with red and yellow peppers, zucchinis, champignons, garlick and onions		
Haussalat	salade mêlée / mixt salad	Fr. 8.50

Qualitätsweine im Offenausschank

Hauswein Weiss

“le Chat Noir” Kowai vom Seegarten, Chamoson AOC **1 dl** **Fr. 6.00**

Wallis

John et Mike Favre St. Pierre de Clages

Traubensorte: Chasselas & Sauvignon Blanc

Florale, mineralische Nase, gelbe und reife Früchte. Im Mund fein prickelnd, Schöne Rundheit im Abgang.

Italien weiss

1 dl **Fr. 5.50**

Trentino

Dalis Vigneti d. Dolomiti IGT, Endrizzi

Traubensorte: Chardonnay, Nosiola, Sauvignon Blanc

Strohgelb mit grünen Reflexen. Floral Duft, mit Noten von Holunderblüten, weisse Johannisbeeren, grüner Apfel, Akazienblüten, Zedernschale und Honig. Ein Wein mit guter Struktur und angenehm langem Nachgeschmack.

Neuseeland weiss

1 dl **Fr. 6.00**

Nelson

Chardonnay

Renato Estate

Traubensorte: Chardonnay

Der Most wird dann in Barriques aus französischer Eiche (15% neu) vergoren, um die delikatsten Fruchtaromen zu erhalten. Der Wein zeigt Noten von weißen Pfirsichen in der Nase, während der Gaumen Aromen von Steinobst, Feigen, Butterbonbon und Andeutungen von Ananas.

Schweiz rosé

1 dl **Fr. 5.50**

La Côte

Philippe Bovet “Méditerranée”

Traubensorte: Gamay

Leuchtende lachsrosarote Farbe. Köstliche Aromen von Waldbeeren. Lebendig, schmackhaft und fruchtig. Ein angenehm strukturierter und ausgewogener Wein, im Abgang mit feinen Noten von Erdbeeren.

Hauswein Rot

1 dl

Fr. 6.50

Wallis

Cuvée E N R I C O, Chamoson AOC

John & Mike Favre, St. Pierre de Clages

Traubensorten: Merlot & Cabernet Franc

Schönes lebhaftes kaminrotes Kleid mit violetten Reflexen. Dominiert von sehr reifen roten Beeren gepaart mit Aromen von Unterholz, Laktritz und Röstaromen. In der Nase ebenfalls würzige Noten. Angenehm strukturiert, mit schönen seidigen Tanninen und hervorragender Textur.

Schweiz rot

1 dl

Fr. 6.50

La Côte

Galotta Réserve Barrique AOC – Domaine de la Ville de Morges

Traubensorte: Galotta (Gamay mit Ancellotta)

Schöne granatrote Farbe. Der Galotta besticht durch seine wunderbar würzige Fruchtnote und ansprechende Tannine. Er ist gehaltvoll und verfügt über eine robuste Gaumenstruktur.

Argentinien rot

1 dl

Fr. 6.00

Mendoza

Pecne Te – Bodega Pecne Te & Philippe Bovet

Traubensorte: Malbec

Prononcierte Note von schwarzen Früchten wie Brombeer und Zwetschge, mit einem Hauch von Tabak und Leder. Ein wunderschöner Sommerwein.

Schweiz rot

ab 3 dl bestellbar

1 dl

Fr. 12.00

La Côte

Merlot « Dark Line » Vaud AOC, Philippe Bovet

Rebsorte: Merlot

4 Jahre Barrique. Farbe: Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen.

In der Nase: Das komplexe und würzige Bouquet entfaltet Aromen von schwarzem Pfeffer und Kirsche. Reichhaltiger und geschmeidiger Auftakt mit intensiven Noten von Gewürzen und reifen Früchten.

Unsere Lieferanten

Natural US Beef, hormonfrei

dry aged Charolais (F)

Wolowina Rind (P)

Australien Angus

Bierschwein

Crevetten hormonfrei Vietnam

Zander Wildfang

Italienische Käse & Charcuterie

Lachs Schweiz

Gemüse und Salate

Metzgerei Angst

Metzgerei Angst

Metzgerei Angst

Metzgerei Künzi, Stallikon

Wandelerhof Gunzwil

Bianchi, Zürich

Europa

Lactalis, Küssnacht

Seinet Luzern

Transgourmet

Unsere Desserts

die Glacé-Aromen:

Schokolade

Limonensorbet

Kaffee

Erdbeersorbet

Fior di Latte

Sizilianische Kirsche

1 Kugel

Fr. 4.00

Rahmzuschlag

Fr. 1.00

Coupe Exotique

Limonensorbet und Erdbeersorbet

mit Himbeer-Kokoskompott und Bananencrunch

Fr. 10.00

Florentiner Becher

Schokoladen- und Kaffee-Eis mit Orange-Mango Kompott,

zerbröselte Florentiner Keksen & Sahne

Fr. 10.00

Nussknacker

Schokoladen- und Kaffee-Eis mit knusprigen Nusskugeln, Nuss-Nougat,

creamy Pistazien & Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

Beerentraum

Erdbeersorbet mit Kokos-Himbeerenkompott und Sahne Fr. 10.00

Caramel - Lover

Fior di Latte - Eis, Caramel-Pop-Corn, Caramelkrokant
und Caramelsauce Fr. 10.00

Knusperbecher

Schokoladeneis und Fior di Latte-Eis mit knusprigen Schoko-Kugeln,
Schoko-Pop-Corn und Schokoladensauce von Felchlin Fr. 10.00

Kirsch-Becher mit Meringues

Sizilianisches Kirscheis, Meringues & Sahne Fr. 10.00

- mit einem Schuss Zuger Kirsch Fr. 12.00

Dänemark

Fior di Latte-Eis, Brownies und Felchlin Schokoladensauce Fr. 10.00

Seegarten Eiskaffee

Kaffee – Eis, Baileys, Schokoladensauce von Felchlin, Sahne Fr. 10.00

Colonel

Limonensorbet mit Absolut Vodka Fr. 10.00

Gefüllte Crepe

Fior di Latte-Eis, Orangen-Mango Kompott, Caramelsauce Fr. 9.50

warmer Kuchen

warmes Chocotörtchen mit Kirsch-Glace und Sahne Fr. 12.00

Zubereitungszeit 20 Minuten