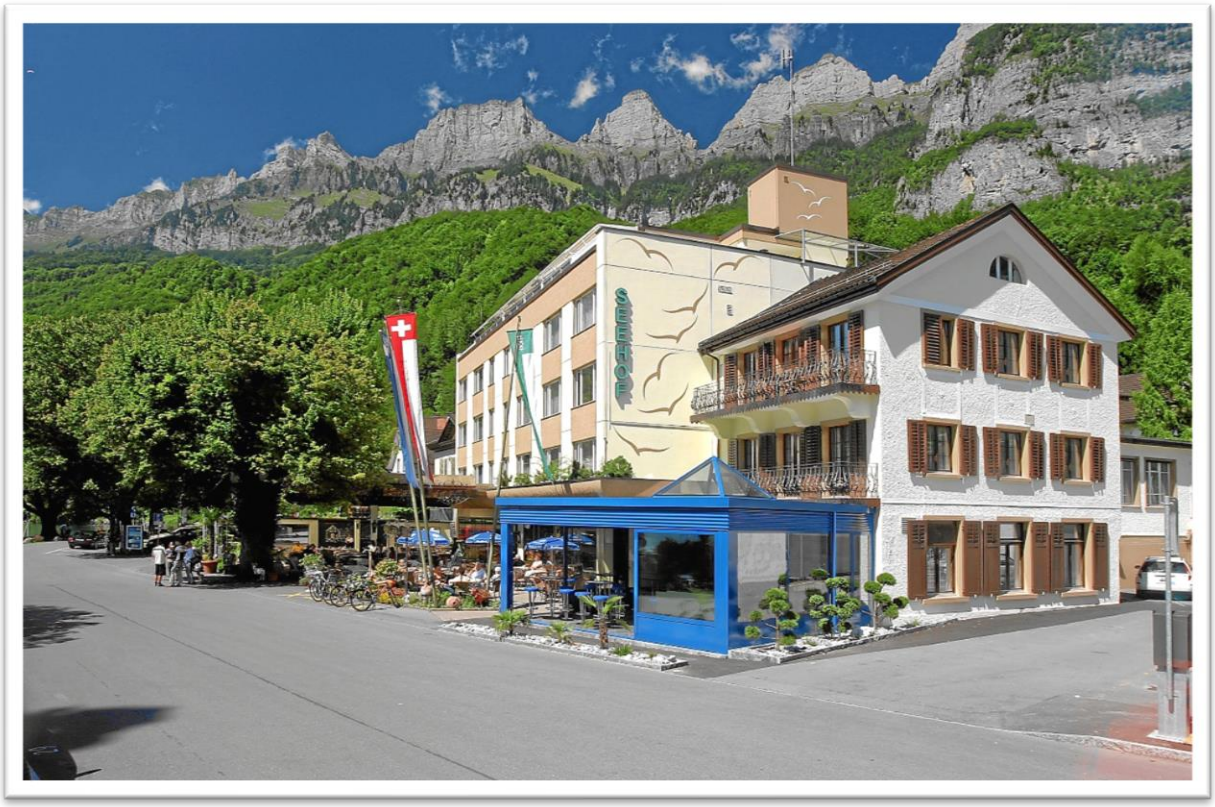
Traditionelle Fischwochen im Seehof



vom 25.Februar bis am 19.März 2023

Hotel Seehof

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Vorspeisen

Austern "nature" pro Stück mit Schalotten Essig 5.50

Lachsvariation mit Toast 19.50

Kalt Geräucherter Lachs, Heiss Geräucherter Lachs, Lachstatar

6 Schnecken 16.50

überbacken oder mit Knoblauchsauce

Nüsslisalate

- mit Ei 13.50

- mit Lachsstreifen 16.50

- "Seehof" 15.50

mit Brotwürfeln, Speck und Nüssen

- mit Eglifilets 18.50

gebraten

wahlweise mit französischer oder italienischer Sauce

kleine Salate minus CHF 2.00

Suppen

Bouillon 9.50

mit Mark oder Ei

Hummersuppe 12.50

Hotel Seehof

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Seehof - Hitmenü

Stellen Sie ihr 3- oder 4-Gang - Menü nach Wunsch zusammen:

1. Gang

Seeteufel Picatta mit feiner Fenchel-Curry Suppe

Scampi mit Zuckerhut, Apfel, Avocados und Passionsfrucht Dressing

Lachs geräuchert in Streifen mit deftiger Chinakohlsuppe

Thunfisch -Tatar auf Zuckerhut Salat mit Toast

2. Gang

Alaska Wild Lachs mit Toast und Meerrettichsahne

Riesencrevetten *"Marakesch"* mit Sepia Tagliatelle

Hecht in einer Zwiebel gefüllt auf Zucchettiboden mit Bärlauch- Chilli Dressing

Jakobsmuscheln geflämmt auf Chinakohl und Wakame Salat

3. Gang

Seezungen Röllchen pochiert auf Merlotrisotto

Wolfsbarsch auf Rahm Curry Sauerkraut und Salzkartoffeln

Thunfisch Tataki mit Erbsen-Minze Püree und Hummersauce

Saibling nach Engadiner Art mit Gersotto, Wirsing und Pesto

4. Gang

Zander auf Röstzwiebel- Kartoffelpüree mit Vanille Kräutersahnesauce und Peperoni

Steinbutt mit Kartoffelschuppen an Safransauce und Coco Bohnen.

Seeteufel Rotes Thai Curry mit Basmatireis

Red Snapper mit Karotten-Kartoffelpüree und Senfsauce

Menü mit 3 Gängen	71.00
Menü mit 4 Gängen	87.00

Hotel Seehof

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fischpuzzle

Stellen Sie Ihr Süsswasserfisch-Gericht nach eigenem Geschmack zusammen:

Felchen-, Egli-, Zanderfilets, Hecht und Saibling

- nature
- im Bierteig
- mit Kräutersauce
- mit Mandeln
- nach Gärtnerinart

Beilagen: Salzkartoffeln oder Reis und Spinat 44.50

Traditionelles

Knusperschiffli "Seehof" 33.50

Eglifilets, Zander, Schrimps und Calamari-Ringe mit Pommes

Ganze Seezunge gebraten 48.00

serviert mit Spinat und Beilage nach Wahl

"Reef and Beef" 56.00

Rindsfilet und Hummer serviert mit Spinat und Beilage nach Wahl

Forelle blau oder gebraten 46.00

mit Spinat und Beilage nach Wahl

Fleisch

Kalbs-Cordon bleu	43.00
Kalbsrahmschnitzel	36.00
Wiener Schnitzel	36.00
Lammnierstück "Hausart"	41.00
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise	48.00

Zu diesen Gerichten servieren wir:

Nudeln, Pommes frites, Kroketten oder Reis sowie Tagesgemüse

Vegetarisch

Rotes Thaicurry

Mit frischem Gemüse und Basmatireis 27.50

Vegan

Kichererbsen- Spinat Taler

Auf Kirschtomaten-Ingwer Chutney mit Süsskartoffel Pommes 32.50

Hotel Seehof

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Apéro

Liebe Gäste, zum Apéro empfehlen wir:

Teranino Rose	9.90
Aperol Spritz	9.90
Hugo	9.90
San Bitter, alkoholfrei	6.00
Hugo, alkoholfrei	7.50

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

Chablis 1er Cru, Latour	2020	1 dl	8.50
Pinot Gris Tradition, Hörner	2020	1 dl	7.50

Rotwein

Pinot Noir "Seemühle", CasaNova	2018	1 dl	8.00
Ripasso, Villa Girardi	2018	1 dl	7.00

Süsswein

"Dolce Ladina", Jürg Obrecht, Jenins	2019	1 dl	15.00

Verlangen Sie bitte die Weinkarte!

Hotel Seehof

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.