



## Restaurant

## Seegut

Familie Wegele

Seestrasse 207

8806 Bäch

Telefon: 044 784 07 66

E-Mail: restaurant@seegut.ch

Homepage: www.seegut.ch

### Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag und

Freitag

von 9 bis 14 Uhr und

ab 17 Uhr

Samstag

von 10 bis 14 Uhr und

ab 17 Uhr

Sonntag

ab 10 Uhr durchgehend

Dienstag und Mittwoch

Ruhetag

### A6 10 Personen Unbeschwert Feiern

#### Vorschlag 1

ein Glas Prosecco  
\*\*\*

Gemüserahmsüppli mit  
Kräutercroûtons

\*\*\*

Pouletbruststreifen an Pilzrahmsauce  
mit Nüdeli und frischem Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm

\*\*\*

eine Tasse Kaffee

54.50 sfr

#### Vorschlag 2

ein Glas Leutschner Riesling & Silvaner,  
aus Freienbach  
\*\*\*

Bunter Blattsalat mit unserer Hausdressing  
\*\*\*

Pouletbruststroganoff mit Butterreis  
\*\*\*

Birnensorbet mit Rahm und Williams  
\*\*\*

eine Tasse Kaffee

53.50 sfr

*Sie dürfen gerne Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen und Ihre Ideen mit einbringen. Peter Wegele freut sich, Sie persönlich zu beraten und ist bei Fragen immer für Sie da.*

*Unsere Fischmenüs  
Alle Zürichsee-Fische beziehen wir von der Familie Hiestand aus Freienbach*

#### Menü 1

Gärtnerinsuppe mit kaltgepresstem Kürbiskernöl  
xxxx

Bunter Blattsalat mit Sprossen an Himbeerdressing  
xxxx

Gebackene Zürichsee-Egglifilet mit  
Petersilienkartoffeln und Tartarsauce

57.50 sfr

o d e r

mit Zürichsee-Felchenfilet 49.50 sfr

o d e r

mit Zürichsee-Hechtfilet 56.50 sfr

#### Menü 2

Sellerieschaumsuppe mit Croûtons und Safran

xxxx

Bunter Blattsalat mit Sprossen

xxxx

Gebackenes Zürichsee-Egglifilet in brauner Butter mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse

xxxx

Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleglacé und Rahm

66.00 sfr

#### Menü 3

Petersiliencrèmesüppli mit Zitronen-Olivenöl

xxxx

Bunte Blattsalate mit Sprossen an Himbeerdressing

xxxx

Zürichsee-Egglifilet in Weißwein-Kräutersauce mit Reis oder Salzkartoffeln und Marktgemüse

59.00 sfr

o d e r

mit Zürichsee-Felchenfilet

49.00 sfr

#### Menü 4

Bunte Blattsalate mit Speckwürfeln an Himbeerdressing

xxxx

Zucchettirahmsuppe mit Sesam

xxxx

Grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern

dazu Butterreis

und Ratatouille

61.50 sfr

#### Unsere Vegetarischen Gerichte

##### Menü 5

Broccoligrèmesüppli mit Pinienkernen

xxxx

Zucchettipiccata an Spaghetti und feiner Tomatensauce

o d e r

Italienische Eiernüdeli „Tiziana Art“ mit kaltgepresstem Olivenöl und verschiedenen Gemüsen

o d e r

Hausgemachte Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto an feiner Tomatensauce

xxxx

Schokoladenmousse „Wegele's Art“

mit Rahm

49.50 sfr



## Pouletgerichte

### Menü 6

Gemüserahmsüppli mit Kürbiskernöl

xxxx

Pouletgeschnetzeltes o d e r

Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce  
mit Nüdeli und Marktgemüse

33.50 sfr

### Menü 7

Tomaten mit Bufola - Mozzarella und Basilikum  
an Aceto di Balsamico und Olivenöl

xxxx

Knusprig gebratenes Mistkrätzerli mit Kräutern und Knoblauch  
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

39.50 sfr



## Klassiker der feinen Küche

### Menü 8

Broccolicrèmesüppli mit Pinienkernen

xxxx

Gebratene Lammfilets  
mit Kartoffel-Lauchgratin  
und Marktgemüse

xxxx

Karamelköpflü mit Rahm

53.50 sfr

### Menü 9

Bunte Blattsalate mit Sprossen an Himbeerdressing

xxxx

Kalbs-Cordon bleu

mit Pommes frites und Marktgemüse

xxxx

Schokoladenmousse „Wegele`s Art“  
mit Rahm

54.50 sfr

o d e r

mit Schweinefleisch

48.50 sfr

### Menü 10

Geräuchertes Atlantik-Lachsfilet mit Brötli und Butter dazu  
Zwiebeln, Kapern und Sahnemeerrettich

xxxx

Glasierter Kalbsrücken an Honig – Rosmarin gebraten  
mit Kartoffel-Lauchgratin  
und Marktgemüse

xxxx

Souffléeglacé Grand Marnier mit Orangen und Rahm

69.50 sfr

### Menü 11

Bunte Blattsalate an Himbeerdressing

xxxx

Grilliertes Rindsfilet 160g an Pfeffersauce  
mit Reis und Marktgemüse

xxxx

Zitronensorbet mit Wodka

65.50 sfr

### Menü 12

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

xxxx

Bunte Blattsalate an Himbeerdressing mit gebratenen  
Champignons

xxxx

Grilliertes Entrecôte 180g mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites  
und Marktgemüse

xxxx

Schokoladenmousse „Wegele`s Art“  
mit Rahm

71.50 sfr



### Menü 13

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli

xxxx

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

xxxx

Wiener Tafelspitz an Meerrettichsauce  
mit Petersilienkartoffeln  
und frischem Marktgemüse

xxxx

Crêpes in Orangensauce mit Vanilleglacé

59.50 sfr

### Menü 14

Geräuchertes Zürichsee-Felchenfilet  
mit Sahneerrettich und Brötli

xxxx

Gärtnerinsuppe mit Safran

xxxx

Am Stück gebratenes

Schweinsfilet an Steinpilzrahmsauce

mit Butternüdeli

und Marktgemüse

xxxx

Frische Ananas mit Kirsch

und Zitronensorbet

66.50 sfr

### Menü 15

Gebäckene Champignons an Sauce Tartar

xxxx

Schweinscarrée am Stück gebraten an

Steinpilzsauce

mit Butternüdeli

und Marktgemüse

xxxx

Gebrannte Crème mit Rahm

51.50 sfr



### Menü 16

Hausgemachte Bouillon mit Gemüsestreifen

xxx

Grilliertes Schweinerückensteak mit hausgemachter

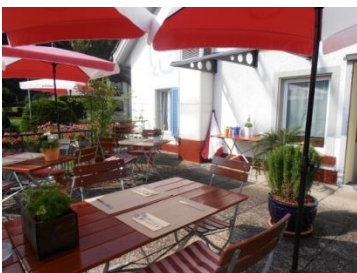
Kräuterbutter,

Röstikroketten und Marktgemüse

xxx

Fruchtsalat mit Vanilleglacè und Rahm

48.50 sfr



### Peter's Bayrische Küche



### Menu 17

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons

xxxx

Glasierter Bayrischer Schweinebraten

mit Stampfkartoffeln und Speckhohnen

xxxx

Bayrische Crème mit Himbeersauce

46.50 sfr



### Menu 18

Marktfrisches Gemüserahmsüppli mit Sesam

xxxx

Bunte Blattsalate an Hausdressing mit gebratenen Champignons

xxxx

Rindsschmorbraten „Böhmische Art“

mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

52.00 sfr

### Menu 19

Leberknödelsuppe

xxx

Schwein's Haxe an Altbiersauce

mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut

xxx

Hausgemachte Vanillecrème mit Früchten

44.50 sfr

### Menu 20

Blattsalate mit Speckwürfeln und Apfeldressing

xxx

Rindsauerbraten im eigenen Saft geschmort

mit Semmelknödel und Rotkraut

xxx

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser

51.80 sfr

