

Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette	11.00
Ruccolasalat mit Tomaten und Buffalo-Mozzarella	17.00
Haussalat mit knusprigen Fischstreifen	18.50
Fischsalat an Gemüsevinaigrette	19.50
Panierte Riesencrevetten auf Blattsalat	21.50
Asiatisch marinierter Thunfisch auf Reismudelsalat	20.00
Schottischer Rauchlachs oder Rauchlachstartar	22.00
Rindstartare mit Toast und Butter	21.50
Jakobsmuscheln mit Sommergemüse, Safransauce	24.00
Calamaresringli gebacken mit Knoblauchmayonnaise	19.00

Suppen

Flädli-suppe	9.80
Curryschaumsüpli mit Crevettenspiessli	16.50
Limonenschaumsuppe heiss oder eiskalt	11.50

Fischmenu's ab 2 Personen

Kleine Seerundfahrt

Unser Fischmenu serviert in vier Gängen 79.50

Grosse Seerundfahrt

Ein sechsgängiges Fischmenu 98.00

Gebackene Fischfilets serviert in zwei Gängen

Eglifilet gebacken mit Kartoffeln	48.00
Zanderfilet gebacken mit Kartoffeln	48.00
Felchenfilet gebacken mit Kartoffeln	44.50

Fischkörbli mit gebackenen Fischfilet's (ohne Beilage)

„Seelikörbli“ - Eglifilet, Zanderfilet und Felchenfilet	43.00
Eglifilet im Körbli	44.00
Zanderfilet im Körbli	44.00
Felchenfilet im Körbli	41.00

Seefischspezialitäten

Zanderrückenfilet gebraten auf Gemüsestreifen	49.50
Orange-Currysauce und Salzkartoffeln	
Zanderfilet pochiert mit Spinat, Safransauce und Reis	48.50
Saiblingfilet pochiert mit Kefen, Weissweinsauce und Reis	48.00
Zandercurry mit Früchten und Basmatireis	47.50
Seeli's Fischduo serviert in 2 Gängen	52.00
(pochiertes Zanderfilet mit Spinat und Eglifilet gebacken)	
Felchenfilet gebraten mit Mandeln und Gemüse, Kartoffeln	44.00

Meerfisch und Krustentiere

Gebratenes Seezungenfilet mit italienischem Gemüse (Oliven, Zucchetti, Peperoni, Tomaten) und Bratkartoffeln	55.00
Black Tiger Crevetten gebraten mit Blattspinat, Kartoffeln	51.00
Calamares mediterran mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	43.50

Fleischgerichte

Kalbspaillard CH mit buntem Gemüse	39.50
Rindsfilet UK Whiskysauce und Blattspinat	52.00
Kalbs-Cordonbleu CH mit Herbstgemüse	45.50
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	34.00

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Ricotta/Spinat	27.00
Gemüsegratin	28.50
Toast mit frischen Pilzen an einer leichten Rahmsauce	22.00

Speisen für unsere kleinen Gäste

Kalbschnitzel paniert mit Pommes Frites	15.50
Rahmschnitzel mit Nudeln	15.50
Fischknusperli mit Salzkartoffeln	15.50

Beilagen für Fischkorbli und Fleischgerichte

Basmatireis, Kartoffeln, Nudeln	4.50
Pommes Frites	8.00
Spinat, gemischtes Gemüse	9.50

Unsere hausgemachten Sorbets

Mango, Erdbeeren, Zitrone, Kiwi, Sauerrahm	1 Kugel	4.50
Sorbettrio mit Früchten		15.00
Sorbet mit Champagner		14.50
Kleines Champagnersorbet		9.80
Erdbeer Sorbet mit Champagner		13.50

Dessertteller

Eine Auswahl kleiner Seeli-Süßigkeiten		19.00
---	--	-------

Gemischter Dessertkäse

Greizer, Appenzeller Parmesan, Brie de Maux, Roqueford		16.50
---	--	-------

Süsswein

Château Ange D'or Sauternes	3,75 dl	56.00
--------------------------------	---------	-------

Süsse Versuchungen

Schokoladen-Trio

(Küchlein, Mousse, Glace) 15.50

Früchtepalette nature 15.00

FrISChe Ananas nature 14.00

Warmes Aprikosenkompott mit Vanilleglace 15.00

Vermicelles mit Rahm und Marroniglace 13.50

Aktuelles Tagesdessert 13.50

Oldie's ... immer wieder gerne

Zimt-Nussparfait mit marinierten Zwetschgen 13.50

Mousse au Chocolat 13.50

Soufflée Glace mit Grand Marnier 14.00

Caramelköpflì mit Rahm 10.50

Eiscafe 11.00

Coupe Romanoff 14.50

*Obstgarten Coupe mit Vanille- und Erdbeerglace
und Früchten* 14.50