

Herbstliche Köstlichkeiten

Gulaschsuppe

saurer Halbrahm | 14.50

Ofenkürbistatar

geräucherter Wildschwein-Schinken,
Brombeercrème, Schwarzwurzelchips,
Portulak | 19.50

Vegetarischer Herbstteller «Seehof»

Waldpilzsauce, Rahmwirz, Rosenkohl,
Rotkraut, Quarkspätzli, Preiselbeer-Apfel,
glasierte Marroni | 32.50

Ganze Bremgartner Forelle aus dem Ofen

Mandelbutter, Blattspinat, Dillkartoffeln | 41.50

Hirschpfeffer

Rosenkohl, Rotkraut, Quarkspätzli,
Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni | 39.50

Hirschschnitzel

Rahmwirz, Rosenkohl, Kürbisrisotto,
Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni | 44.50

Rosa flambierte Rehfiletspitzen

Röteli-Rahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Quarkspätzli,
Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni | 47.50

Rosa Gams-Entrecôte vom Grill

Wacholdersauce, Rosenkohl, Rotkraut, Quarkspätzli,
Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni | 52.50

SEEHOF

HOTEL · RESTAURANT

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 glutenfrei  vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.09.