

# Restaurant Zum Seiler

## Zum Aperitif

Prosecco	1dl Glas	7.50
Prosecco	2dl Fläschli	12.00
Cynar, Campari	4cl	6.20
Vermouth weiss	4cl	5.80
Pernod / Pastis	2cl	6.20
Orangenjus, Tomatenjus	2dl	4.50
Sanbitter, Crodino (ohne Alkohol)		5.00
Merlot Bianco del Ticino	1dl	5.00
Epresses	1dl	5.20
Fendant de Vétroz	1dl	4.20

## Salate

	kleinere Portion	Portion
<b>Grüner Salat</b>	5.20	7.00
<b>Gemischter Salat</b>	6.00	8.50
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> mit frischem Basilikum und Zwiebeln an French-Dressing	8.00	11.50

### Balkansalat

mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Hüttenkäse  
an French-Dressing 7.50 9.80

### Hausgemachter Waldorfsalat

(Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen  
an French-Dressing 7.50 9.80

## Vegetarisch

### Safran Risotto

mit Gemüse garnitur  
Kleiner gemischter Salat 22.50 27.50

### Hausgemachte Spätzli

mit Gemüse garnitur  
und Pilzsauce 18.50 22.50

# Sonntags Angebot

## Tagessuppe oder Orangenjus (im Menüpreis inbegriffen)

kleinere Portion Portion

### Kalbs Wienerschnitzel paniert

Gemüse garnitur  
Pommes frites 28.00 34.00

### Geschnetzelte Kalbsleberli

an Madéresauce  
Hausgemachte Rösti  
Kleiner gemischter Salat 30.00 36.00

### Zartes Entrecôte mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur  
Pommes frites 36.00 43.00

### Kalbs Cordon bleu

Gemüse garnitur  
Pommes frites 32.00 40.00

### Filetgulasch „Stroganoff“

(Zarte Rindsfiletwürfeli rosa gebraten  
an Rahmsauce mit Peperoni und Pilzli)  
Hausgemachte Spätzli  
Kleiner gemischter Salat 35.00 42.00

### Schönes Schweinskotellete

Gemüse garnitur  
Pommes frites 30.00

## Fische

kleinere Portion Portion

### Frische Zanderfilets in Olivenöl gebraten

Gemüse allerlei  
Safran Risotto 32.00 38.00

### Eglifilets mit Mandeln

Blattspinat an Crèmesauce  
Salzkartoffeln / Tartarsauce 29.00 36.50

### Eglifilets paniert / Tartarsauce

garniert mit diversen Salaten 29.00 34.00  
Pommes frites oder Salzkartoffeln