










Rindstatar

Beefsteak tartar





Vorspeise CHF
Hauptgang

	Schweiz	„Der Klassiker“ mit Kapern und Zwiebeln <i>The "classic" with capers and onions</i>	20.00	28.00	
	Mexico	Mit Guacamole, Sauerrahm und Tequila <i>With guacamole, sour cream and Tequila</i>	21.00	29.00	
	Schottland	Mit Zwiebeln, Kapern und Scotch-Whiskey <i>With onions, capers and Scotch whiskey</i>	21.00	29.00	
	Italien	Mit Sardellen, Oliven, Rucola und Parmesan <i>With anchovies, olives, rocket salad and Parmesan cheese</i>	21.00	29.00	
	Amerika	Mit Zwiebeln, Kapern, Jack Daniel's & Pommes Frites <i>With onions, capers, Jack Daniel's and French fries</i>	24.00	32.00	

Alle Tatar können mild, mittel oder feurig bestellt werden.
All tartar can be ordered mild, medium or spicy.

Rindscarpaccio

Beef carpaccio

	Rindscarpaccio mit Olivenöl, Oliven, Zwiebeln, Parmesanspänen, Zitronenschnitz und Rucola <i>Beef carpaccio with olive oil, olives, onions, Parmesan cheese, lemon slice and rocket salad</i>	19.00	28.00	
	Rindscarpaccio mit Altendorfer Bergkäse, Rapsöl und Salatbouquet <i>Beef carpaccio with "Altendorfer" mountain cheese, canola oil and salad bouquet</i>	19.00	28.00	

Vorspeisen

Appetizers

Vorspeise CHF
Hauptgang



Birnen-Rucolasalat mit Apfeldressing, Rohschinken, gerösteten Haselnüssen und Büffelmozzarella

15.00

19.00



Rocket salad with pears, apple dressing, air-dried ham, roasted hazelnuts and buffalo mozzarella

Safran-Fenchelsalat mit grillierter Pouletbrust, Orange und frischen Kräutern
Fennel salad with saffron, grilled chicken breast, orange and fresh herbs

17.00

21.00



Mediterraner Röstgemüsesalat mit Kichererbsen, Thunfisch, Ei und Fladenbrot

17.00

21.00



Mediterranean roast vegetables salad with chick-pea, tuna, egg and foccacia

ohne Thunfisch und Ei / without tuna and egg

13.00

17.00

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln, gesalzener Zitrone und Rucola

17.00

28.00



Vitello tonnato with capers, salted lemon and rocket salad

Salatbuffet Teller klein

Small plate from salad our buffet

10.50

Salatbuffet Teller gross

Large plate from salad our buffet

15.50

Pasta

Pasta



Spaghetti Bolognese / Napoli / Pesto / vegane Tofu Bolognese

16.00

19.00



Spaghetti of your choice: Bolognese / tomato / pesto sauce / vegan tofu Bolognese



Bärlauch Ravioli mit sautierten Cherrytomaten und Ricotta

17.00

24.00



Wild garlic ravioli with sautéed cherry tomatoes and ricotta

Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Pecorinokäse

17.00

24.00



Spaghetti carbonara with bacon, egg and Pecorino cheese

Suppen

Soups



Tagessuppe

Soup of the day

8.50



Brunnenkressesuppe mit Sauerrahm und Brotcroûtons

10.00



Water-cress soup with sour cream and croûtons



Vegetarisch

Vegetarian



Bunter Gemüse Couscous mit grünem Spargel

19.00


Colourful vegetable couscous with green asparagus

Fleisch

Meat


CHF
Hauptgang

Grilliertes Schweinskotelett mit Gremolata, Jus und grünem Spargel
Grilled cut of pork with gremolata, jus and green asparagus

39.00 



Sautiertes Pouletbrust-Saltimbocca mit Kräuterjus und Peperonata
Chicken "Saltimbocca" with herb gravy and peperonata

32.00 

„Tagliata“ vom Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesanspänen
und mediterraner Kräuterbutter
*"Tagliata" of beef sirloin with rocket salad, grated parmesan
and Mediterranean seasoned butter*

51.00 



Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und sautiertem Chicorée
Sautéed escalope of veal, lemon sauce and sautéed chicory

43.00 

Beilage gebratene junge Kartoffeln
Side dish pan-fried spring potatoes

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignonrahmsauce,
knuspriger Butterrösti und glasierten Karotten
*Thinly sliced veal "Zurich Style" served with creamy mushroom sauce, "Rösti" and glazed
carrots*

43.00 



Surf & Turf


39.00 



Sautierte Krevetten und Pouletbruststreifen mit roter Currysauce, Ananas und Reis
Fried prawns and strips of chicken breast with red curry sauce, pineapple and rice



nur Poulet / *only chicken*

36.00 

Fisch

Fish



Sautiertes Saiblingsfilet vom Sattel mit Brunnenkressepüree und in Nussbutter
geschwenkte Kartoffeln
Fried fillet of char with mashed water-cress and in brown butter tossed potatoes

36.00 

In Olivenöl confiertes Kabeljaufilet mit Zitronenrisotto und Kirschtomaten
Fried fillet of cod with lime perfumed risotto and cherry tomatoes

36.00


Grilliertes Wolfsbarschfilet mit Gremolata und warmen Gemüse-Couscous
Grilled fillet of sea bass with gremolata and vegetable couscous

39.00 



Sautierte Krevetten mit roter Currysauce, Ananas und Reis
Sautéed prawns with red curry sauce, pineapple and rice














43.00 

Die Süsse Verführung

CHF


Dessert

- | | | | |
|---|---|-------|---|
|  | Mousse von der „Schwyzer“ Grand Cru Schokolade mit Schlagrahm und „Schwyzer“ Batzen | 13.00 |  |
|  | <i>Swiss grand cru chocolate mousse with whipped cream and almond pastry</i> | | |
|  | Erdbeer Panna Cotta mit Rhabarberkompott und weissem Schokoladenkuchen | 11.00 |  |
| | <i>Strawberry panna cotta with rhubarb compote and white chocolate</i> | | |
|  | Zitronentarte mit flambiertem Eischnee und Joghurt Eis | 14.00 |  |
| | <i>Lemon pie with flamed beaten egg whites and yoghurt ice-cream</i> | | |
|  | Coupe Romanoff | 12.00 |  |
| | Kleine Portion / <i>small portion</i> | 9.50 | |
|  | Frische Erdbeeren / <i>fresh strawberries</i> | 10.00 |  |
| | Kleine Portion / <i>small portion</i> | 8.00 | |
| | ... mit Rahm / <i>whipped cream</i> | 1.70 | |

Käsige Abrundung

Cheese

Altendorfer Bergkäse, Mutschli und Wyss Einsiedler mit Birne und Trauben
Altendorfer mountain cheese, mutschli and white Einsiedler cheese with pear und grapes

15.00 

Kleine Portion / *small portion*

11.00

Süsswein

Dessert wine

Tokaji Aszú 2004

5 cl

11.50

Furmint, Harslevelu, Muscat de Lunel
Samuel Tinon

Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 23.00 Uhr
These dishes are served from 11.30 am to 11.00 pm



Ausserhalb der Hauptessenszeiten bitten wir Sie um Verständnis für etwas längere Wartezeiten
We appreciate your patience when your orders are placed outside of main serving times



„ächt SCHWYZ“ lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein.
 Die „ächt SCHWYZ“-Betriebe bieten auf ihren Menukarten traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte an.
„ächt SCHWYZ“ invites you to a culinary journey through our kitchen of the region of Schwyz
The „ächt SCHWYZ“-enterprises offer traditional and modern Schwyzer dishes on their menus.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Aquakultur, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für eine verantwortungsvolle Zucht zertifiziert wurde.

www.asc-aqua.org

Fish with this label comes from an aquaculture that has been independently certified according to the ASC guidelines for responsible breeding.

www.asc-aqua.org



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.

www.msc.org/de

Fish with this sign originates from an MSC certified sustainable fishery.

www.msc.org



Gütesiegel der Organisation Friend of the Sea für Fisch- und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei und nachhaltigen Aquakulturen.

Seal of approval from the Friend of Sea organization for sustainable fish and seafood fisheries and sustainable aquaculture.



Unsere Milchprodukte und Eier stammen aus der Schweiz.

Unsere Gemüse und Früchte stammen – soweit saisonal möglich – aus der Schweiz

Our milk and egg products are from Switzerland. Our vegetable and fruits – are if possible “seasonal” – from Switzerland



Vegetarisch *Vegetarian*



Vegan

Fleisch- und Fischherkunft / *Origin of meat and fish*



Rind, Kalb, Schwein, Poulet	Schweiz	<i>beef, veal, pork, chicken</i>	<i>Switzerland</i>
Saibling	Schweiz	<i>Char</i>	<i>Switzerland</i>
Kabeliau	Norwegen	<i>Cod</i>	<i>Norway</i>
Wolfsbarsch	Türkei	<i>Sea bass</i>	<i>Turkey</i>
Krevetten	Vietnam	<i>Shrimps</i>	<i>Vietnam</i>
Thunfisch	Philippinen	<i>Tuna</i>	<i>Philippines</i>



Falls Sie ein Anliegen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

If you need any information regarding allergies or intolerances please inform our service staff.

Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer. Euro = Tageskurs unserer Reception

All prices are including value added tax | Euro = daily rate of our front office



Das SEEDAMM PLAZA bietet Ihnen nachhaltige, regionale, faire und abwechslungsreiche Gerichte an. Die Produkte sind wann immer möglich aus regionalen Bezugsquellen. Für mehr Transparenz haben wir für Sie einen Kriterienkatalog erarbeitet wonach ein Gericht entweder ein, zwei oder drei Blatt erhält.

1. Umweltverträglichkeit in Herkunft & Verarbeitung
 2. Höchstmögliche Transparenz für den Gast, Mitarbeitenden und/oder Partner
 3. Sozialverträglichkeit in Herkunft & Verarbeitung
 4. Einhaltung höchster Standards für Frische und/oder Qualität
 5. Saisonalität wird grossgeschrieben
 6. Der Regionalität wird bestmöglich Rechnung getragen
 7. Für Menschen mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten engagieren wir uns
 8. Eine fachgerechte Entsorgung und Wiederverwertung liegt uns am Herzen



Stufe 1 (1 Blatt) = mindestens 3 der oben genannten Kriterien erfüllt



Stufe 2 (2 Blätter) = mindestens 5 der oben genannten Kriterien erfüllt



Stufe 3 (3 Blätter) = mindestens 7 der oben genannten Kriterien erfüllt