











Rindstatar

Minced Raw Beef Speciality



CHF
Vorspeise 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	
	Spanien	Rindstatar mit Basilikum und Oliven <i>Beef Tatar with basil and olives</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 Tatars können mild, mittel oder feurig bestellt werden.
All tartars can be ordered mild, medium or spicy.

Rindscarpaccio

Beef carpaccio

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Oliven, Zwiebeln, Parmesanspänen,
Zitronenschnitz und Rucola
*Beef carpaccio with olive oil, olives, onions, Parmesan cheese,
lemon slice and rocket salad*

19.00 28.00 

Vorspeisen

Appetizers

Vorspeise CHF
Hauptgang

Antipastiteller für 2-3 Personen
Parmesankäse, Büffelmozzarella, Pioradoro Rohschinken (CH), Iberischer Schinken (Spanien), Salami (CH), Oliventapenade, Antipastigemüse und hausgemachtes Focaccia

45.00



Antipasti plate for 2-3 persons

Parmesan, buffalo mozzarella, raw ham (CH), Pata Negra raw ham (Spain), salami (CH), olive tapenade, marinated vegetables and homemade focaccia bread



Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum

16.00



Tomato salad with buffalo mozzarella, olive oil and basil



Mediterraner Grillgemüsesalat mit Kichererbsen, Hummus und Fladenbrot

16.00



Mediterranean roasted vegetable salad with chickpeas, hummus and pita bread



Salatbuffet Teller klein

10.50

Small plate from salad buffet

Salatbuffet Teller gross

15.50

Large plate from salad buffet

Pasta

Pasta



Spaghetti Bolognese / Napoli / Pesto / vegane Tofu Bolognese

19.00



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



Orecchiette mit jungem Spinat, Cherrytomaten, Pinienkernen und Ricotta

18.00



Orecchiette with spinach, cherry tomatoes, pine nuts and ricotta



Hausgemachte Casarecce mit Kichererbsen, Tomaten und Salbei

19.00

23.00



Homemade casarecce with chickpeas, tomato and sage

Suppen

Soups



Tagessuppe

8.50

Soup of the day



Geeiste Melonensuppe mit Rohschinken-Ciabatta-Crostini

12.00



Chilled soup of melon served with a smoked ham-ciabatta-crostini

Fleisch

Meat

CHF
Hauptgang

Grilliertes Rindsentrecôte 200 gr. «Café de Paris» mit Rucola und Parmesanspänen
Grilled beef entrecote (200g) "Café de Paris" with rocket salad and grated parmesan

49.00 



Sautierte Maispouardenbrust aus dem Rheintal mit gerösteten Safran-Honig Haselnüssen mit Jus und Broccoli
Sautéed corn-fed poulard breast with roasted saffron-honey-hazelnuts, gravy and broccoli

32.00 

Kalbskotelet 300 gr. «Swiss Prim» mit Salbeibutter und Blattspinat mit Pinienkernen
"Swiss Prim" veal chop (300g) with sage butter, spinach and pine nuts

59.00 

Beilage Rosmarinkartoffeln
Side dish Rosemary potatoes

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

43.00 




Surf & Turf
Sautierte Krevetten und Pouletbruststreifen mit roter Currysauce, Ananas und Reis
Sautéed prawns and chicken breast stripes with red curry sauce, pineapple and rice

39.00 



nur Poulet / only chicken


36.00 

Fisch

Fish




Brüggliforelle
Sautierte Sattel Forellenfilets mit Schnittlauchrahmsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat
Sautéed local trout filets on chive sauce with boiled potatoes and spinach

34.00 

Grillierte Makrelenfilets mit Oliven-Sellerie-Rosinensalsa
Grilled mackerel fillets with olive-celery-raisin-salsa

43.00 

Sautierte Gambas und Oktopus mit Tomaten, Oliven und Pastis
Sautéed prawns and octopus with tomatoes, olives and Pastis

45.00 



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

43.00 

Beilage Kräuterbaguette oder Rosmarinkartoffeln
Side dish Herb baguette or rosemary potatoes

Die Süsse Verführung

CHF

Dessert



Schokoladenmousse

13.00

Mousse von der „Schwyzer“ Grand Cru Schokolade mit Kirschen,
Schlagrahm und Mandelgebäck



Swiss grand cru chocolate mousse with cherries, whipped cream and almond pastry



Limettenparfait mit pochiertem Pfirsich und Knusperstreuseln
Lime ice-parfait served with poached peach and crumbles

13.00



Erdbeer-Tiramisu mit weissem Schokoladenkuchen und Joghurteis
Strawberry tiramisu served with a white chocolate cake on the side and yoghurt ice cream

13.00



Coupe Romanoff
Kleine Portion / *small portion*

12.00
9.50



FrISCHE Erdbeeren / *fresh strawberries*
Kleine Portion / *small portion*
... mit Rahm / *with whipped cream*

10.00
8.00
1.70

Beachten Sie unsere separate Glacekarte...
Watch out for our special ice cream menu...

Käsige Abrundung

Cheese

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

15.00

Kleine Portion / *small portion*

11.00

Süsswein

Dessert wine

Maury blanc
Grenache Gris / Stephane Gallet / Frankreich

5 cl 11.50



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*

Kalb, Geflügel	Schweiz	<i>Veal, Poultry,</i>	<i>Switzerland</i>
Beef	Australien	<i>Beef</i>	<i>Australia</i>
Brüggliforelle	Schweiz	<i>Trout</i>	<i>Switzerland</i>
Makrele	Frankreich	<i>Mackerel</i>	<i>France</i>
Krevetten	ASC, Vietnam	<i>Shrimps</i>	<i>ASC, Vletnam</i>
Gambas	ASC, Vietnam	<i>Prawns</i>	<i>ASC, Vietnam</i>
Oktopus	Italien	<i>octopus</i>	<i>Italy</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