

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 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, Zitronenschnitt und Rucola <i>Beef carpaccio served 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 | |
|--|-----------|------------------|---|
|  Randen-Carpaccio mit Baumnußdressing, karamellisiertem Ziegenkäse und pochierten Quitten <i>Beetroot carpaccio with walnut dressing, caramelised goat cheese and poached quince</i> | 16.00 | 21.00 |  |
|  Bunter Blattsalat mit eingelegtem Chicorée, Pecannüssen und sautierten Pouletbruststreifen <i>Colourful leaf salad with marinated chicory, pecan nuts and fried chicken breast strips</i> | 16.00 | 21.00 |  |
|  ohne Pouletbruststreifen / without chicken | 14.00 | 19.00 |  |
|  Nüsslisalat mit sautierten Speckwürfeln, Steinpilzen und Kerbelvinaigrette <i>Lamb's lettuce with fried bacon cubes, boletus and chervil vinaigrette</i> | 16.00 | 21.00 |  |
| Salatbuffet Teller klein <i>Small plate from salad buffet</i> | 10.50 | | |
| Salatbuffet Teller gross <i>Large plate from salad buffet</i> | | 15.50 | |

Pasta

Pasta

| | | | |
|---|-------|-------|---|
|  Spaghetti Bolognese / Napoli / Pesto / vegane Tofu Bolognese <i>Spaghetti of your choice of Bolognese / tomato / pesto sauce / vegan tofu Bolognese</i> | 16.00 | 19.00 |  |
|  Kürbis-Kartoffelgnocchi mit sautierten Kürbiswürfeln, Blattspinat und Rahm <i>Pumpkin & potato gnocchi with fried pumpkin, spinach and cream</i> | 16.00 | 23.00 |  |





Suppen

Soups

| | | | |
|--|-------|--|---|
| Tagessuppe <i>Soup of the day</i> | 8.50 | | |
|  Kürbiscremesuppe mit Maroni-Apfeltranche <i>Creamy pumpkin soup with chestnut apple cake</i> | 12.00 | |  |
|  Topinambur Cremesuppe mit gebackenem Trüffel-Kartoffelravioli <i>Creamy Jerusalem artichoke soup with crispy truffle & potato ravioli</i> | 14.00 | |  |

Vegetarisch










Vegetarian

| | | | |
|---|-------|-------|---|
|  Grünkern-Gemüsetätschli mit Tomatensauce und sautierten Steinpilzen <i>Green spelt vegetable patty with tomato sauce and sautéed porcini mushrooms</i> | 18.00 | 25.00 |  |
|  Randen-Risotto mit Sauerrahm und Kräutersalat <i>Beetroot risotto with sour cream and served with herbs</i> | 18.00 | 25.00 |  |

Fleisch

Meat






CHF
Hauptgang

-  Sautiertes "Swiss Prim" Schweinshohrückensteak mit Pinienkruste, Jus und Bohnengemüse
'Swiss Prim' pork rib eye fried in a pine nut crust, gravy and green beans 38.00 
- Tranchierte Entenbrust mit Datteljus und Rahmwirz
Sliced duck breast served with date gravy and creamy savoy cabbage 35.00 
-  Grilliertes «Swiss Prim» Rindsentrecôte mit Café de Paris-Butter, Bohnen und sautierten Steinpilzen
Grilled sirloin steak with café de Paris butter, green beans and fried boletus 52.00
- Beilage Kartoffelstock oder Serviettenknödel
Side dish Mashed potatoes or bread dumplings
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignonrahmsauce, knuspriger Butterrösti und glasierten Karotten
Sliced veal Zurich style served with a creamy mushroom sauce, roesti (fried, grated potato speciality) and glazed carrots 43.00 
-  Surf & Turf
Sautierte ASC Krevetten und Pouletbruststreifen mit roter Currysauce, Ananas und Reis
Fried prawns and strips of chicken breast served with red curry sauce, pineapple and rice 39.00 
-  nur Poulet / only chicken 36.00 

Fisch

Fish



- Sautierte Sattel Saiblings Filets mit Schnittlauchrahmsauce
Kartoffelstock und Schwarzwurzelgemüse mit Kräutern
Fried filets of char from "Sattel", served with chive sauce, mashed potatoes and salsify vegetables 36.00 
- Sautiertes MSC Kabeljaufilet mit Orangen-Kardamombutter, Fenchelgemüse und Venere-Risotto
Fried fillet of cod served with orange-cardamombutter, fennel and venere risotto 39.00 
- Sautiertes MSC Zanderfilet mit Rahm-Champagnerkraut und Kartoffelstock
Fried fillet of MSC pike-perch served with creamy sauerkraut with champagne and mashed potatoes 36.00 
-  Sautierte ASC Krevetten mit roter Currysauce, Ananas und Reis
Fried prawns served with red curry sauce, pineapple and rice 43.00 

CHF

Die Süsse Verführung

Dessert



Schokoladenmousse

12.00

Mousse von der „Schwyzer“ Grand Cru Schokolade mit Schlagrahm und „Schwyzer“ Batzen



Swiss grand cru chocolate mousse served with whipped cream



Warmer Apfel-Zimt Crumble mit Vanilleeis

13.00

Warm apple & cinnamon crumble with vanilla ice cream



Joghurt-Ingwer Panna Cotta mit Orangenragout und Honighippe

13.00

Yoghurt and ginger panna cotta with orange chutney and honeycomb



Werfen Sie einen Blick unsere verlockende Glacekarte...

Take a look at our special ice cream menu...

Käsige Abrundung

Cheese



Altendorfer Bergkäse, Mutschli und Wyses Einsiedler mit Birne und Trauben

15.00

Cheese platter of local Swiss cheeses with pear and grapes

Kleine Portion / *small portion*

11.00

Süsswein

Dessert wine

Tokaji Aszú 2004 | Furmint
Harslevelu, Muscat de Lunel
Samuel Tinon

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 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> |
| Ente | Frankreich | <i>Canard</i> | <i>France</i> |
| Kabeliauw | Island | <i>Cod</i> | <i>Netherlands</i> |
| Saibling | Schweiz | <i>Char</i> | <i>Switzerland</i> |
| Zander | Estland | <i>Pike perch</i> | <i>Estonia</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