



SEEBADI

• Richterswil •



• Zum Anfangä •

Ingwershot diräkt vom Bürklimärt, mit Ingwer us de Schwiiz	6.50
Gmischtä Salat mit Chernä und Frücht	12.50
Lattichsalaat mit Späck und Granatöpfel	15.50
Tomatä mit Burrata Basilikum und Olivenöl	17.50
Frischi Radiesli mit Salz	8.50
Einsiedler Plättli mit Chääs vo de Milchmanufaktur und Spezialitätä vo de Metzgerei Walhalla	39.50
Zucchettiblüätä-Tempura mit Sauce Vert	17.00
Artischockä mit Gemüäsvinigrette	19.50
Avocado mit Gmüäsvinigrette oder mit Crevettencocktail	10.50 18.50
Superfoodsalat mit Pfeffermünzä, Salaat und Zitronä	16.50
Samigo's Amusement original Palestine Falafel mit Joghurt-Dip	19.50
Knusprige Calamares mit Chnoblisoosä für die chline und grosse Chind	19.50 28.50
Zürisee-Sushi, krischpy Stayl, unglaublich gayl, es hät so lang's hät	32.00

Salattäller mit

• Fischchnusperli	22.50 29.50
• Pouletflügeli	19.50 25.50
• Calamares	20.50 26.50
• Falafel	20.50 26.50

• Immer Fein •

Heisse Fleischchääs mit Härdöpfelsalat	16.50
Huusgmacht Hactätschli mit Paprikasauce, du seisch öb klassisch oder vegan	22.50
Felchächnusperli vo oisem Züriseefischer Adrian Gerny mit Tartarsauce	29.50
Gmüäsquisch vo dä Beckerei Baggenstoss mit Märtsalat	17.50
Metzger Meier's Richterswilerli mit Sänf und Bürli	9.50 15.50
Marinierter Rind's Huftspiess mit Barbekiuusoosä	22.50
Miesmuschlä mit Tomatewürfel und frischä Chrütli	19.50 31.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeri und Zitronä	43.50
Tatar vom Rind mit Crème Fraîche	21.50 36.50
De einzigartig Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition	22.50

Poulet du seisch was:

• Flügeli sovil wiät magsch mit Barbekiuusoosä	28.50
• Spiess mit Zitronepfäffermarinade	19.50
• Schwiizer Guggeli es ganzes oder es halbs, im Chörbli (öppe 700 g / 350 g) mit Chnobli, Peperoncini, Chrüterrahm- oder Barbekiuusoosä	39.50 21.50

Einsidler Chäsfondü us dä Milchmanufaktur

mit Püürli zum Tünkle (ab zwei Persone)	p.P. 32.50
---	------------

Heisse Stei:

• Rindsfilet 200 g	59.00
• Rindsentrecôte 250 g	52.00

Serviert mit huusgmahtem Chrüterbutter und Chimmitschurri

• Beilagen •

Original Spreewaldgurke	5.50
Blattsalat oder Härdöpfelsalat nach Baba's Rezäpt	je 6.50
Härdöpfel i dä Folie mit Suurrahm	7.50
Süässhärdöpfel i dä folie mit Suurrahm	9.50
Säsonals Grillgmüäs mit Chrüteröl	14.50
Pommfritt klassisch	7.50
Trüffelpommes wiä im Hotel Cervo in Zermatt	13.50

• Dessert •

Glacetöpfli vo dä Milchmanufaktur in Einsidlä, d'Sorte kennt de Service	6.90
Dai Dai	2.50
Schoggichueche	9.50
Cheesecake	11.00
Huusgmacht Öpfelchüächli mit Vanillesauce wie bim Groosi	15.50
Riesä Crämschnittä für zwei	25.00
De original Dublerchopf	2.50

• Speziells •

Zälte uf em Camping Fischer's Fritz diräkt am See	20.00 / 50.00
Safari-Zält mit erä Guttere Schämpis im out-of-Africa-mässige Zält im Camping Fischer's Fritz, für 2 Persone	170.00
Huus am See (oder wiiter weg) chaufä oder verchaufä: Dä Dariush Péclard vo Property One weiss Bscheid: 079 214 89 66	
Weykborde, -surfä mit dä Weykbord Academy inklusif Koutsching im Fischer's Fritz: 079 416 42 08	260.00 / h
Bootstaxi auf die Ufnau: Hubi's Bootstaxi bringt Sie hin. Einfach via schiffstaxi.ch oder Tel. 076 226 27 28 bestellen und los geht's.	1-6 Personen 70.00 ab 7 Personen je 10.00
Kapazität: max. 12 Personen, Preis pro Fahrt ab Seebadi Richterswil	

Fleisch, Fisch und Huän sind us oisem schöne Land. Für detailliert Informationä zum Fischfang oder bi Allergiä und Unverträglichkeite frög eifach öisä Service. Prisä sind in Schwiizerfränkli und mit 7,7 % Mehrwertstür versehä. Für üsä Süässwasserfisch bürgt dä Bruefsfischär Adrian Gerny höchstpersönlich

züriseefisch.ch

Diä tolli Wiicharte hed üsä 1st Wizard of Wine dä Fabian Keist, Master of Wine-to-be sowia Chellermeischtär und 2nd CEO of L'O Horgä für Sie kuratiert.

✿ Naturwii ⊙ naturnöch
 ☿ biologisch ✦ biodynamisch

• Himmlisch de Wyy, Tüüflisch s'Design •			
Insel Ufnau's Vivus Rosé Brut ⊙ Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	1,5l	0,75l	0,1l
	144.00	74.00	10.50
Insel Ufnau's Riesling Silvaner ⊙ Klosterkellerei Einsiedeln (CH)		56.00	8.00
Insel Ufnau's Federweisser ⊙ Klosterkellerei Einsiedeln (CH)		59.00	8.50
Insel Ufnau's Bordeaux Blend, Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec ⊙ Klosterkellerei Einsiedeln (CH)		66.00	9.50
• Wüse •			
Mönchhof am See, Räuschling Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)		59.00	8.50
Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner ☿ Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)		58.00	8.00
Restaurant Coco, Heida Visperterminen ⊙ Kellerei St. Jodern, Wallis (CH)	138.00	69.00	10.00
Chez Vrony, Petite Arvine ⊙ Cave Ardévaz, Valais (CH)		63.00	
Gstaad Palace, L'Yvorne ⊙ Domaine de la Pierre Latine, Chablais (CH)		69.00	10.00
Weiss, Grauburgunder, Riesling ⊙ Andreas Schick, Württemberg (D)		59.00	
Grüner Veltliner ✦ Weszeli, Kamptal (A)		58.00	8.00
Riesling ✦ Weszeli, Kamptal (A)		69.00	
Chardonnay ⊙ Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)		39.00	6.00
Sauvignon Blanc ☿ Vini de Lorenzi, Friaul (I)		52.00	7.50
Pinot Grigio ☿ Vini de Lorenzi, Friaul (I)		52.00	7.50
Sympathy for the Devil, Verdejo ☿ Wines N' Roses, Castilla (E)		49.00	7.00
• Rosé •			
Fischer's Fritz, Federweiss ☿ Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	119.00	56.00	8.00
Cabernet Rosé ✦ Johannes Zillinger, Weinviertel (A)		56.00	
Font du Loup ⊙ Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)		39.00	6.00
Miraval ⊙ Angelina Jolie, Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	138.00	69.00	10.00
Whispering Angel ⊙ Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	186.00	77.00	11.00
UP ⊙ Ultimate Provence, Provence (F)	129.00	63.00	
Dolce & Gabbana Rosa Sicilia ⊙ Donnafugata, Sizilien (I)		84.00	
• Rote •			
Schiffstation, Pinot Noir ☿ Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)		58.00	8.00
La Croix, Merlot ⊙ Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)		49.00	
Treggiaia ⊙ Villa Bibbiani, Toscana (I)		64.00	9.00
Ripasso ☿ Le Calendre, Veneto (I)	125.00	61.00	
Amarone ☿ Le Calendre, Veneto (I)	168.00	89.00	
Ilatraia ⊙ Brancaia, Toscana (I)		108.00	
Tempranillo Crianza ⊙ Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)		66.00	9.50
Tempranillo Reserva ⊙ Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)		84.00	12.00
Tritium, Garnacha ✿ Bodegas Tritium, Rioja (E)		95.00	
Contos da Terra ⊙ Quinta do Pôpa, Douro (P)	89.00	39.00	6.00
• Bubbles •			
Fischer's Fritz Cuvée Alexandre 1er Cru ⊙ Soutiran, Champagne (F)		94.00	13.50
Prosecco Millesimato ⊙ Furlan, Valdobbiadene (I)		66.00	9.50
Prosecco Rosé N.V. ⊙ Furlan, Valdobbiadene (I)		70.00	10.00

• Fonduezeit •

Formidables Fondü, warmi Wohligkeit und See so viel mer chah gseh.

Das gits au dä Spatherbst wieder i dä Seebadi Richterswil. Dänn knischeret diä eimalig heimelig Stimmig im komfortablä Zelt. Und näbscht feinstäm Fondü servierämer natürlü au ä schöni Uswahl ah schmackhaftä Klassiker us öiserä Seebadi-Chuchi. Sichered öich jetzt scho es Plätzli für Wiehnachts-ässe, Firmä-Events oder Vereins-Fiirä. Eifach auf peclard.net und d Ahfrag startä.

Wenn de Jahrgang vom Wü dich interessiert, dä Service weiss Bscheid.
 Prisä sind in Schwiizerfränkli und mit 7,7 % Mehrwertstür versehä.