



Suppen - Soups

Frittatensuppe / Pancake Soup

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, Kräuter-Frittaten, Schnittlauch / Homemade beefsoup with herb pancakes
6,90

Seecamp Bouillabaisse /

Seecamp Bouillabaisse

mit Miesmuscheln, Garnelen, Fischfilets, Baguette und Sauce Rouille
with mussels, prawns, fish fillets, baguette and sauce rouille
14,80

Französische Zwiebelsuppe /

French Onion Soup

mit Bergkäse-Croutons
with mountain cheese croutons
7,90



VORSPEISEN - Starters

Rote Rüben - Avocado - Tatar / Red Beet - Avocado Tartare (vegan)

Wildkräutersalat, Basilikum, Haselnuss-Vinaigrette
with wild herb salad, basil and hazelnut vinaigrette
12,90

Beef Tartar „Classic“ / Classic Beef Tartare

mit roten Zwiebeln, Salzbutter und Wurzelbrot
with red onions, salted butter and root bread

100 g 19,90
150 g 29,90

Vitello Tonnato

mit Kapern, Schalotten und Thunfisch-Trüffelcreme
with capers, shallots and tuna truffle cream
19,90

Kaltes Roastbeef / Cold Roast Beef

mit Toastbrot, Wildkräutern und Remoulade
with toast, wild herbs and remoulade
18,50



GRÜNES - Salads

Gemischter Salat / Mixed Salad

Klein / Small 5,90
Groß / Large 9,90

Backhendl-Salat / Fried Chicken Salad

mit Kartoffel-Vogerlsalat, gebackenen Hühnerkeulen (ausgelöst), Kernöl und Brotchip
with potato lettuce salad, fried chicken drumsticks (boneless), pumpkin seed oil and bread chip
19,90

Caesar Salad

mit Salatherzen, Parmesandressing und Thymian-Knoblauch-Croutons
with romaine lettuce, parmesan dressing, and thyme-garlic croutons

Wahlweise mit – Choice of:

Gegrillter Hühnerbrust
Grilled chicken breast 19,90

Confierten Alpengarnelen
Confit alpine prawns 26,90



PASTA - Pasta

Spaghetti Cabonara

mit Pancetta und Parmesan
with pancetta and parmesan
16,00

Cremige Trüffel Tagliolini Creamy Truffle Tagliolini

mit Affila-Kresse
with affila cress
24,90

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Hackfleischsauce,
Parmesan
Homemade meat sauce and parmesan
14,50

Spaghetti Pomodoro

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan
Homemade tomato sauce and parmesan
12,40

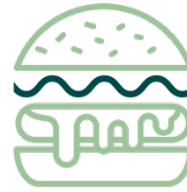
Fisch - Fish

Gegrillter Zander

Grilled Pike - Perch
mit Champagner-Risotto, Kräuterseitlingen
und Pecorino
with champagne risotto, king oyster
mushrooms and pecorino
18,60

Lachssteak

Salmon Steak
mit cremigen Limetten - Dill - Tagliolini und
kandierte Tomaten
with creamy lime - dill tagliolini and candied
tomatoes
25,60



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Geschmorte Almochsenwangen

Braised Alpine Ox Cheeks
mit getrüffeltem Kartoffel-Pastinaken-
Mousseline und Ofengemüse
with truffled potato-parsnip mousseline and
roasted vegetables
24,80

Gekochtes Rindfleisch

Boiled Beef
mit Suppengemüse, Blattspinat,
Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und
frischem Kren
with root vegetables, spinach, roasted
potatoes, chive sauce
and fresh horseradish
25,90

Rudi's Pulled Pork Burger mit Pommes Frites

Hausgemachtes Pulled Pork vom Smoker,
Burgerbun, Salat, Tomate, Zwiebel,
Essiggurke, Cheddar Käse, Cocktail und
Sauerrahm-Kräuterdip
Homemade pulled pork from the smoker in a
sesame brioche bun with lettuce, tomato,
pickles, cheddar cheese, caramelized
onions and fries
19,60

BBQ Spare Ribs

House Special BBQ Spare Ribs
vom Smoker, mit Pommes und Cocktail-
sowie Kräuterdip
from the smoker, with fries, cocktail dip and
herb dip
21,90



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Cordon Bleu

Käse, Schinken, Preiselbeeren, Pommes
Frites oder Petersilienkartoffel

Cheese, ham, cranberries, fries or parsley
potatoes

vom Kalb / from veal 26,50

vom Schwein / from pork 19,40

Wiener Schnitzel

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln,
Priselbeeren

Fries or parsley potatoes and cranberries

vom Kalb / from veal 24,50

vom Schwein / from pork 17,90

Seecamp - Pfandl

Seecamp Pan Dish

Kalbsspitzen "Zürcher Art" mit saisonalem
Gemüse und Spätzle

Veal tips "Zurich style" with seasonal
vegetables and spaetzle

24,50

Veganes Curry

Vegan Curry

mit Gemüse und Mungosprossen

with vegetables and mung bean sprouts

16,90

Wahlweise mit - Choice of:

Huhn - Chicken 19,50

Garnelen - Prawns 24,90

Cuts vom heimischen Rind

Cuts from Local Beef

Serviert mit: Pommes, Grillgemüse,
Kräuterbutter, Pfeffersauce

Served with: fries, grilled vegetables, and
herb-garlic butter, Cognac pepper sauce

Rinderfilet (Rohgewicht)

Beef Fillet (Raw weight)

200 g – 39,50

250 g – 45,00

Rib Eye (Rohgewicht - Raw
weight)

300 g – 45,00

Zusätzliche Beilagen -

Additional Side Dishes:

Süßkartoffelpommes

Sweet potato fries 6,90

Cognac Pfeffersauce

Cognac pepper sauce 3,90

Kartoffel - Sellerie - Gratin

Potato-celery gratin 6,90

Auf Vorbestellung für 2 Personen

By Advance Order (for 2 persons):

Porterhouse - Steak (ca. 1.100 g) 110,50

Tomahawk - Steak (ca. 1.100 g) 110,50



KIDS

Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

Chicken Schnitzel with fries

9,5

Spaghetti Bolognese

9,5

Spaghetti Pomodoro

7,9



Desserts

Schokosoufflé - Chocolate Soufflé

mit flüssigem Kern, Mandarine und Bourbon-Vanilleeis

with liquid core, mandarin and bourbon vanilla ice cream 9,90

Maracuja - Crème - Brûlée

Passion Fruit Crème Brûlée

mit frischen Beeren

with fresh berries 11,50

Spekulatius - Mascarpone - Dessert

mit Himbeeren (im Glas)

with raspberries (served in a glass)

9,90

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an hausgemachten Kuchen verzaubern, liebevoll kreiert von unserer Konditorin Therese. Besuchen Sie unsere Kuchen-Lade an der Bar und entdecken Sie köstliche Meisterwerke für jeden Geschmack.

Indulge in our selection of homemade cakes, lovingly created by our pastry chef Therese. Visit our cake display at the bar and discover delightful treats for every taste.



PIZZA

Margarita

Tomatensauce und Käse
Tomato sauce and cheese

10,50

Salami

Tomatensauce, Käse und Salami
Tomato sauce, cheese and salami

13,90

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Prosciutto,
Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Rucola
Tomato sauce, cheese, prosciutto,
parmesan, garlic, olive oil
and rocket

17,90

Cardinale

Tomatensauce, Käse und Schinken
Tomato sauce, cheese and ham

13,90

Capricciosa

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Artischocken und Oliven
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,
artichokes and olives

14,90

Diavolo

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Champignons, Mais und
scharfe Pfefferoni
Tomato sauce, cheese, ham, salami,
mushrooms, corn and
hot pepperoni

15,90

Pulled Pork Pizza

Tomatensauce, Käse, Pulled Pork,
Gorgonzola und Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, pulled pork,
gorgonzola and onions

17,90

Fungi

Tomatensauce, Käse und Pilze
Tomato sauce, cheese and mushrooms

12,50

Al Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und
Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, tuna and onions

14,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola,
Mozzarella, Camembert und
Parmesan
Tomato sauce, cheese, gorgonzola,
mozzarella, camembert and
Parmesan

14,50