



Suppen

- Schweizer „Heidi“* 7,80€
Käsesuppe mit Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Brot
- Leckere hausgemachte Gulaschsuppe* 7,80€
vom grasenden Bullen oben rechts am Berg
- Soljanka „Sowjez 'tzone“* 7,70€
in einer schweizer-russischen Kooperation,
mit Brot und Zitrone

Vorspeisen

- Hausgemachter Schweizer Wurstsalat,* 11,80€
Streifen von verschiedener Wurst, Käse,
Zwiebeln, Gewürzgurke
den isst der Almöhi zu gern!
- Kleiner Salatteller* 5,50€
Verschiedene Blattsalate mit frischem Gemüse,
Honig-Senf-Dressing
- Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen* 14,00€
Verschiedene Blattsalate mit Gurke Tomate Paprika,
gebratener Hähnchenbrust und Honig-Senf-Dressing
- Gratinierter Ziegenkäse* 13,40€
mit frischen Blattsalaten und Walnüssen,
die Ziege ist der Produzent des Käses,
die Heidi liefert täglich frisch
- Würzfleisch mit Käse überbacken* 7,80€
mit Toast und Zitrone,



Pfannen-Rösti

Der Rösti, aus der Kartoffel frisch gerieben und krossgebraten

<i>Tomate-Mozzarella, für kalte und warme Stunden</i>	<i>14,50€</i>
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella überbacken, Basilikum Pesto und Salat	
<i>Hähnchenbrust, wird zu gern genommen</i>	<i>16,70€</i>
Streifen von der Hähnchenbrust mit Curry-Mango Soße und Käse überbacken	
<i>Räucherlachs, gestern frisch und heute auf dem Tisch</i>	<i>17,90€</i>
Mit Lachscreme gebacken und eigen geräucherten Lachs und Salat serviert	
<i>Zürcher, der Klassiker</i>	<i>19,90€</i>
Mit zartem Kalbsfleisch und Champignons in Rahmsoße	
<i>Geflügelleber, für Feinschmecker</i>	<i>17,40€</i>
Mit Schmorr Zwiebeln, Apfelspalten und feiner Soße	
<i>Herzhafter „Oberförster“</i>	<i>19,60€</i>
Herzhafte Schweine- und Rindfleischkomposition mit Paprika, Zwiebeln, Waldpilzen und Letscho	
<i>Süßes Leckermäulchen</i>	<i>11,10€</i>
Kartoffelrösti im Ofen gebacken mit Apfelmus <i>Garantiert von nicht eingebildeten Äpfeln</i>	
<i>Au four, mit Würzfleisch und Käse überbacken</i>	<i>18,50€</i>
Kartoffelrösti im Ofen gebacken mit zarten Würzfleisch, Käse	

Zu jeder Art der Rösti Variationen reichen wir einen kleinen Salat!

Vegetarisch

Pfannen-Rösti Gemüse

Mit verschiedenem Gemüse der Saison
und Kräutersoße



12,30€

Pfannen-Rösti Alpkäse

Mit kräftigem Bergkäse überbacken
und Obst garniert



15,60€

Käsespätzle aus der Schmiedepfanne

Mit kräftigem Bergkäse,
Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln

17,90€

Flammkuchen

„Elsässer“

Mit Schinkenspeck und Zwiebeln gebacken

14,00€

„Napoli“

Mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken

14,00€

Rauchlachs

Mit Creme Fraiche und Räucherlachs gebacken
und mit Rucola serviert

16,30€

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet

An frischem Blattspinat und Butterreis,
dazu etwas Salat

*Schwamm gestern noch lautstark
im Fluss hinterm Haus*



24,50€

Marinierter Hering

„Oma hats erdacht“

In Sahneseife nach Hausfrauen Art
und herzhaften Bratkartoffeln



14,50€

Gutbürgerliche deutsche Küche

Schweineschnitzel, „Wiener Art“ / 19,60€

An frischem Grillgemüse, Schweizer Pommes und Salatbeilage

Hierfür werden nur Schweine mit Österreichischem Dialekt genommen



Zürcher Geschnetzeltes / 16,90€

Zarte Kalbsstreifen in Rahmsoße mit Champignons und Salatbeilage, dazu Butterreis oder Röstinchen

Hausgemachte Rinderroulade / 17,90€

Klassisch gefüllte Rinderroulade, zart gegart, mit Rotkohl und Röstinchen oder Klöße mit Semmelbutter

„die macht der Carsten selber...!“

(Wer ist eigentlich „Carsten“?)



„Seiffener Hof“ Burger / 14,00€

Mit gebratenem Rinderhackfleisch, Käse überbacken und frischer Tomate, Gurke, Zwiebel und saurer Gurke im Sesambrötchen serviert, dazu Schweizer Pommes

“Den Besten den DU je gegessen hast“

Original ungarischer Gulasch / 21,20€

Schweine- und Rindfleisch mit Waldpilzen gemischt, Klöße und Rotkraut, wahlweise Schlachte Kraut

„...im letzten Wettbewerb leckes Gulasch kocht“



Riesen-Eisbein

für den großen Hunger / 22,40€

Serviert an Schlachte Kraut und Salzkartoffeln, ordentliche Portion Senf

Der Klassiker geht auch, gut für Hüfte und Bauch!



Für die Kids

Röstinchen mit Apfelmus	7,30€
4 krosse Röstinchen mit Puderzucker bestäubt und Apfelmus	
Kinder Burger	9,60€
Kleinerer „Seiffener Hof“ Burger mit Schweizer Pommes dazu Ketchup und Mayonnaise	
Kinder Schnitzel	11,10€
Mit Schweizer Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise	
Portion Schweizer Pommes	6,20€
Aus knackigen Kartoffeln mit Ketchup und Mayonnaise	
Klöße mit Bratensoße	7,30€
4 Klöße mit leckerer Bratensoße	
Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf	1,20€

Desserts

<i>Schoki-Eisbecher</i>	7,30€
3 Kugeln Schokoeis mit Eierlikör und Schlagsahne	
<i>Erdbeereistörtchen mit Schlagsahne</i>	6,20€
<i>Portion Obstsalat mit Sahnehaube</i>	5,50€
Frisches Obst gewürfelt, in Citrus Saft mariniert und mit Schlagsahne serviert	
<i>Kaiserschmarrn</i>	9,95€
Fluffiger Teig, zerpfückt und mit Rosinen und Puderzucker serviert (wahlweise auch ohne Rosinen), dazu Apfelmus oder Vanillesoße	

Käsefondue

(für 2-6 Personen)



Original „ Appenzeller Käsefondue“

Im Fondue-Topf auf dem Brenner mit Brotvariation,
Mix Pickles, Röstinchen und Schweizer Pommes
Jederzeit ein besonderer anhaltender Genuss!

19,60€

pro Person

Original „ Knobi Käsefondue“

Im Fondue-Topf auf dem Brenner mit Brotvariation Mix Pickles,
Röstinchen und Schweizer Pommes, Kartoffelschnaps ^{2cl}
Ab jetzt, küssen verboten, etwaige Schwangerschaft ausgeschlossen!

22,30€

pro Person

Champignon Käsefondue

Im Fondue-Topf auf dem Brenner mit Brotvariation Mix Pickles,
Röstinchen und Schweizer Pommes

22,30€

pro Person

