Herzlich im Willkommen

SEElich

Wir freuen uns, Euch im Seelich zu begrüssen!

Seit September 2022 steht das Seelich für frische Küche mit Seele gekocht.

Ein Gefühl wie im Wohnzimmer,
wo Ihr als Gäste und wir als Team uns gleichermassen wohlfühlen sollen.

Nach der Zeit können wir auf den See blicken und sagen:
„Hier gefällt es uns“
und wir hoffen, auch Ihr könnt das sagen, wenn Ihr bei uns seid.

Falls Ihr Euch doch einmal nicht wie Zuhause fühlen solltet, sind wir stets offen
für Fragen und Anregung.

Es ist schön, dass Ihr hier seid!

In eigener Sache: Wir stellen ein!
Vollzeit, Teilzeit, Küche und Service. Auch Schüler*innen und Studis gern gesehen!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprecht uns gerne an!

Speisen

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
vom Angus Beef mit Markklösschen und buntem Gemüse — 7

Dips mit Brot
zwei hausgemachte Dips
mit ofenfrischem Baguette — 7

geschmorte Pilze
Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze und
Buchenpilze auf kleinem Salat, dazu Baguette — 14

Garnelen
sieben Gambas in Olivenöl mit Knoblauch
und ofenfrischem Baguette — 14

Rote Bete Carpaccio
Rote Bete, Walnüsse und Ziegenfrischkäse — 11

Carpaccio vom Rinderfilet
hauchdünnes Rinderfilet mit Wildkräutersalat und Parmesan
und Pinienkernen — 15

Roastbeef
vom kanadisches Angus Beef auf Wildkräutersalat
dazu hausgemachte Remoulade und baguette — 16

vegetarisch

vegan

Salate

Beilagensalat

kleiner gemischter Wildkräutersalat 5

Salatteller

Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken, Möhren & Sellerie

mit Hähnchenstreifen 18

mit geschmorten Waldpilzen 20

mit Lachswürfeln (Island, Sashimi-Qualität) 23

mit Streifen vom kanadisches Angus Rind 24

dazu Granatapfel-Vinaigrette

oder Joghurtdressing

oder Honig-Senf-Dressing

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprecht uns gerne an!

vegetarisch vegan

Hauptspeisen

Spiegeleier

knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln,
Spiegeleiern und Gurkensalat — 14

Schweineschnitzel

mit Pommes und kleinem Salat

Wiener Art — 17

oder mit hausgemachter Sosse dazu:
Pilzrahm, pikante Paprika oder Pfeffer — 21

als Guido Spezial:
mit drei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Gurkensalat — 26

Kalbsschnitzel

mit Pommes und kleinem Salat

als knuspriges Wiener Schnitzel — 25

oder mit hausgemachter Sosse dazu:
Pilzrahm, pikante Paprika, oder Pfeffer — 29

Burger mit Kartoffelecken

Rindfleischpatty, Speck, und Cheddar — 19

Vegan-Patty und Cheddar — 20

Vegan — 19

VEGETARISCH VEGAN

Hauptspeisen

Senfeier

hartgekochte Eier in Dill-Senfsosse
dazu Salzkartoffeln — 14

Tagliatelle

mit Hähnchen, Pilzen und Erbsen — 19

mit fünf Riesengarnelen 8/12 und Knoblauch — 22

mit Island-Lachs, Tomaten, Pesto und Pinienkernen — 24

originale Königsberger Klöpse

hausgemachte Kalbsklöpse in Kapernsosse
dazu Rote Bete wie von Oma und Salzkartoffeln — 22

Waldpilze

Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze
und Buchenpilze dazu Kartoffelecken
und Sour Cream — 23

kaltes Roastbeef

vom kanadischen Angus Beef
dazu hausgemachter Remoulade ,
knusprigen Bratkartoffeln mit Zwiebeln und kleinem Salat — 20

Rumpsteak

vom kanadischen Angus Beef mit Speckbohnen und Kräuterbutter
dazu Kartoffelecken

200 Gr — 31

300 Gr — 36

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprecht uns gerne an!

vegetarisch

vegan

Hauptspeisen

Island Lachs (Sashimiqualität)
AUF BLATTSPINAT MIT ZITRONENSOSSE
DAZU MEDITERRANE KARTOFFELWÜRFEL — 26

Zanderfilet
MIT GLASIERTEN KAROTTEN UND SENFSOSSE
DAZU SALZKARTOFFELN — 28

Dips
KETCHUP, BBQ KETCHUP
HAUSGEMACHT:
MAYO, SOUR CREAM — 1

Für besondere Gäste

BIS 12 JAHRE

Nuggies
PANIERTE HÄHNCHENINNENFILETS MIT POMMES UND KETCHUP & MAYO — 10

Mini-Schnitzel
KLEINES SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES KETCHUP & MAYO — 10

Mini-Steak
100GR STEAK MIT KARTOFFELECKEN UND KRÄUTERBUTTER — 13

Für vierbeinige Gäste

Schüssel Kranwasser
FEINSTES KRANWASSER — 0

Snackies und Streicheleinheit
MÖHRE ODER KNABBERSTÄNGCHEN & LIEBE — 0

VEGETARISCH VEGAN

Nachtisch

Grütze
hausgemachte rote Grütze mit Vanillesosse — 8

Eis
gemischtes Eis drei Kugeln mit Sahne und Schokososse — 7

Apfelstrudel
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne — 9

Schokoküchlein
hausgemachter Orangenkaramell, Vanilleeis & Sahne — 9

Affogato
in Espresso ertrukene Kugel Vanilleeis — 5

oben Drauf
Sahne — 1

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprecht uns gerne an!

vegetarisch

vegan

Getränke

Aperitif

Wild Berry Lillet

Lillet White Peach

Aperol Spritz

Empfehlung von uns ♡ Andalö Spritz

Limoncello Spritz

Hugo

alkoholfrei! Martini Wildberry alle 8

Fruitage 6

Glas Sekt 5

LOUIS NOBLERAY CREMANT DE LOIRE AOC

Alkoholfreies

Schorle

0,33 l von Rauch
Apfel, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja — 4

Eistee

0,33 l von Rauch
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Kirsche — 4

Limonaden

0,33 l von Pepsi
Pepsi, Pepsi zero, 7Up, SchwipSchwap, SchwipSchwap Orange — 4

Säfte

0,2 l von Rauch
Ananas, Mango, Apfel, Orange, ACE, Birne — 4

als Schorle — 7

Bittergetränke

0,2 l von Schweppes
Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon, Indian & Dry Tonic,
White Peach, Wild Berry — 3

Wasser

von Schlossquelle

Feine Perle & sanfter Genuss 0,25 l — 3

Feine Perle & Sanfter Genuss 0,75 l — 7

Fassbiere

herbes Pils
Warsteiner herb vom Fass

Pils alkoholfrei
Warsteiner vom Fass

Weizen
König Ludwig vom Fass

Weizen alkoholfrei
König Ludwig alkoholfrei vom Fass

Helles
Oberbräu Hell vom Fass

Alt
Frankenheim Alt vom Fass

Mischgetränke
Radler, Alster, Krefelder, ...

0,3 l 3,6
0,5 l 5,6

Fruchtweizen
nur Grosse Weizen mit Fruchtsaft 6,5

Hausweine

Weiß

Grauburgunder Engel
trocken
Kupferfarben, gelber Apfel,
zart vollmundig

0,2 l	7
1 l	30

Grauburgunder Emil Bauer
trocken
würzige Frucht, feine Mineralik,
frisch

0,2 l	9
0,75 l	30

Custoza Monte del Frá
trocken
fruchtig, mineralische Frische,
Aprikose & Weinbergpfirsich

0,2 l	7
0,75 l	23

Rosé

delaunay Rosé Grenache & Syrah Languedoc AOC
trocken
frische mir Frucht, Feine Balance
aromatische Leichtigkeit

0,2 l	8
0,75 l	25

Rot

Primitivo Salento Due Palme
trocken
kräftiger Körper, schokoladig,
Noten von Lakrtiz, Kirsche und Zimt

0,2 l	7
0,75 l	23

Bordeaux Grand Bateau
trocken
dunkle beeren, schwarze Olive
kräftig, leichte Säure

0,2 l	9
0,75 l	30

Rioja Bodegas Izadi
trocken
Vanille, Eiche,
vollmundig-kräftig, feine Tanin-Note

0,2 l	9
0,75 l	30

Weitere Flaschenweine findet Ihr auf unserer Weinkarte.
Sprecht uns gern an!

Absacker

Kräuter

Jägermeister	2 cl	3
Ramazotti	4 cl	5
Averna	4 cl	5

Klare

Grappa	2 cl	3
Obstler	2 cl	2,5
Ouzo	2 cl	3
Sambuca	2 cl	2,5
Scheibel Fruchtbrand (Williams Birne, Marille, Haselnuss, Pflaume, ...)	2 cl	3,5
Aquavit	2 cl	3,5

Verschiedenes

Limoncello	2 cl	3,5
Baileys	2 cl	3,5
Amaretto	2 cl	3
Pfirsichlikör	2 cl	3

Weitere Schnäpse, Rum, Whiskeys und Gin findet Ihr auf unserer Schnapskarte.
Sprecht uns gern an!

Heißgetränke

Kaffee

feinster Piazza d'Oro	
Tasse	3,3
Pott	5,5

Espresso

Einfach	3
Doppelt	5

Spezialitäten

Espresso Macchiato, heisse Schokolade	4
Cappuccino, Milchkaffee	4
Wiener Melanche, Latte Macchiato	4,5

Tee

Messmer Bio Finest Moments
Earl Grey Blue, Dark Assam, Darjeeling Delight,
Jade Green Tea, Lovely Rooibos,
Mint Kiss, Mountain Herbs, Fruity Camomile
Berry Wow, Sunny Fruits — 3

Frischer Tee

minztee	
heisse Zitrone	
Heisse Orange	
Ingwer	5