

senevita
Pilatusblick



Bankettkarte.



Herzlich willkommen in der Seerose!

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben. Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Gut essen und aufmerksam bedient werden, das dürfen Sie von uns erwarten.

Wir stellen für Sie auch die passenden Weine zusammen.

Nachfolgend finden Sie unsere Menü-Vorschläge für:

- Taufe
- Weisser Sonntag
- Firmung, Konfirmation
- Verlobung
- Hochzeit
- Geburtstag
- Jubiläum
- Familienfeier
- Festliche Anlässe für Freunde und Bekannte
- Klassentreffen
- Abschluss-Feier
- Einladung zum Apéro
- Höck, Imbiss, Vereinsanlässe
- Generalversammlung oder Firmenessen

Bei Fragen oder speziellen Wünschen sind wir Ihnen gerne behilflich.
Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!

Allergene und Herkunft

Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten. Die schriftliche Deklaration folgt in unserem Angebot.

MwSt

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Apéro-Angebot und verschiedene Häppchen.

Apéro

«Seerosen-Apéro» Rauchlachsroulade mit Frischkäse Tomatencrostini Baguette mit Schinken oder Salami	mind. 10 Personen	3 Stk/Person	9.00
Käseplatte Sprinz, Tête de moine, Emmentaler, Bergkäse mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birnenbrot		160 g/Person	12.50
Fleischplatte Gekochter Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchspeck Husbrot		120 g/Person	12.50
Fleisch-Käseplatte gemischt 80g Käse, 60g Fleisch		Person	12.50

Kalte Häppchen

Baguette belegt mit – gekochtem Schinken – Salami – Ei – Käse		ab 10 Stück/pro Stück	2.50
Windbeutel gefüllt mit Frischkäse		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Duett von Herztomaten und Mozzarella-Kugeln im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Wasabi Panna Cotta mit Rauchlachstartar und Crème fraîche im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Linsensalat mit Frischkäsemousse und Muotathaler Rinderheu im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Scampi-Cocktail im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50

Gazpacho oder saisonale Suppe im Gläsli mit einem Kalbfleisch-Meatball-Spiessli	ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Variation von Tête de Moine, Trauben und Baumnüssen	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Tomaten-Crostini mit Basilikum und Knobli	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Rauchlachsroulade im Kräutercrêpe mit Frischkäse	ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Focaccia belegt mit – Thonmousse – Ei – Schinken gekocht – Salami – Frischkäse	ab 10 Stück/pro Stück	3.50

Warme Häppchen

Schinkengipfeli	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Hackfleischbälleli-Spiessli	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Samosas mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce	ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Hausgemachte Käsekuchenhaben	ab 10 Stück/pro Stück	3.50



Vorschläge für ein 3-Gang-Menü.

Hier können Sie selbst ein Menü nach Ihrer Wahl zusammenstellen:
(Preis von Hauptgang inkl. Suppe oder Salat und Dessert)

Salate

Farbenfroher Blattsalat an Hausdressing

Gemischter Saisonsalat an Hausdressing

Suppen

Bouillon mit Eierstich, Backerbsen oder Gemüsejulienne

Saisonale Gemüsecremesuppe

Hauptgerichte Fleisch

Schweinscarrébraten an Rotweinsauce mit Rosmarin, zweierlei Saisongemüse, Bratkartoffeln oder Nudeln	44.50
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Buurehamme und Greyerzerkäse, Saisongemüse und Pommes frites	47.50
Schweins-Saltimbocca an Marsalajus mit Safran-Risotto und zweierlei Gemüse (max. 25 Personen)	45.50
Hausgemachter Hackbraten an leichter Kräuterrahmsauce mit Dörrtomatenstreifen, Kartoffelstock und Broccoli	44.50
Geschmortes Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurkenstreifen und Champignons, Spätzli	49.50
Rindsschmorbraten «Burgunder Art» mit Kartoffelstock und grünen Bohnen	52.50
Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Shiitakepilzstreifen, Saisongemüse und Butternudeln	49.50
Zartes Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce, Trockenreis mit frischen Früchten garniert	44.50
Maispouardenbrüstchen an Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Broccoli und Reis	44.50

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche auf fein geschnittenem, safraniertem Fenchelbeet Schaumsauce mit Noilly Prat und Parisienne-Kartoffeln	46.50
Zanderfilet gebraten an Weisswein-Kräutersauce mit Reis und würzigem Blattspinat	49.50

Hauptgerichte vegetarisch

Sämiges Prosecco-Risotto mit Dörrtomatenstreifen, mariniertem Ruccola und Parmesanspänen	42.50
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Thaibasilikum, Tomaten Espuma und Knusper	39.00

Desserts

Gemischte Glacé mit Früchten und Rahm
Caramelköpfl nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé oder Rahm
Parfait Grand Marnier mit Orange garniert
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Mini-Coupe Maison
Gebrannte Creme mit Mandelkrokant und Rahm



Vorschläge für ein 3-Gang-Menü.

Hier können Sie selbst ein Menü nach Ihrer Wahl zusammenstellen:
(Preis von Hauptgang inkl. Suppe oder Salat und Dessert)

Salate

Verschiedene Blattsalate mit lauwarmen Shiitake-Pilzen an Balsamico-Dressing
Farbenfroher Blattsalat in der Gurkenmanschette an Gemüse-Vinaigrette
mit Rauchlachs-Frischkäse-Roulade und geräucherten Forellenfilets
Wellness-Salat mit Brüsseler und jungem Lauch in feine Streifen geschnitten,
Orangen- und Dattelseifen

Suppen

Kartoffelpüreesuppe mit Thymian und knusprigen Rauchspecktranchen
Weisswein-Cremesüppchen mit Gemüse Brûnoise und Blätterteigfleuron
Rindsbouillon mit Eierstich, Käseschnittchen oder Klösschen
Thaicurrysuppe mit Kokos und gebackenen Gemüsestreifen

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio mit mariniertem Rucola und Parmesanspänen
Wasabi Panna Cotta mit Rauchlachs
Hausgemachte Gemüseterrine auf Kräutersaucenspiegel

Warme Vorspeisen

Prosecco-Risotto mit Dörrtomatenstreifen, mariniertem Rucola und Pinienkernen
Zanderfilet sautiert an Safranschaumsauce mit Erbsenkartoffelpüree
Tortelli al brasato mit Lauchgemüse und Rotweinbittersauce

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an einer leichten Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Nudelnest	65.50
Zartes Kalbssteak an Rahmsauce mit sautierten Shiitake-Pilzstreifen, Gemüsebouquet und Spätzli	75.00
Kalbsschulterbraten an Estragon-Senfrahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten oder Nudeln	57.50
Argentinisches Roastbeef nach Ihrem Wunsch gebraten an Sauce béarnaise, Gemüsebouquet und Bratkartoffeln	72.50
Argentinisches Rindsfilet Tournedos oder am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten an Zinfandeljus mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	79.00
Lammrückenfilet im Kräutermantel an Balsamicojus, Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln	72.50
Maispoulardenbrüstchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse mit einer dünnen Rauchspecktranche umwickelt, Gemüsebouquet und sämigem Mascarpone-Risotto	53.50

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche an Safranschaumsauce mit Venere-Reis und Broccoliröschen	54.00
Pochiertes Seezungenfilet-Röllchen mit Weisswein-Espuma, Kartoffelerbsenpürre und jungem Gemüse	65.00
Sautiertes Forellenfilet auf Prosecco-Risotto mit Artischocken, Dörrtomaten und Basilikumpesto an Balsamicoglacé	52.00

Hauptgerichte vegetarisch

Farbenfroher Gemüseteller mit einer Stärkebeilage nach Ihrer Wahl	50.00
Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen an Kräuterrahmsauce	51.00
Gefüllte, geschmorte Avocado, Weissweinschaum, Pommes Williams	53.00

Desserts

Symphonie von Sorbets mit frischen Früchten und Fruchtsaucenspiegel

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Mandelkrokant

Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Ihrer Wahl und Schlagrahm

Leichtes Panna Cotta mit marinierten Zwetschgen garniert

«Pilatusgipfel» Grappa-Parfait mit Traubenragout und Strudelteig-Spitze

Duett von zart schmelzendem Tobleronemousse und Ananas mit einem Sorbet im Gläsli

Dessert Surprise «Seerose» mit drei Köstlichkeiten (Aufpreis CHF 3.00)

Hausgemachtes Tiramisu mit Orange

Hausgemachtes Eiskafi mit Gûx



Menüvorschläge für Ihren Anlass.

Menü 1

75.50

Bunt gemischter Blattsalat in der Gurkenmanschette an Balsamico Dressing,
begleitet von Rauchlachs-Frischkäse-Roulade

Sämiges Prosecco-Risotto mit Muotathaler Rinderheu und Parmesan-Knusper

Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen,
Gemüsebouquet und Butternudeln

«Pilatusgipfel»-Grappaparfait mit Traubenragout und Strudelteig-Spitze

Menü 2

85.50

Gluschtiger Scampi-Cocktail mit Früchtespiess

Randenpüreesuppe mit Einlage

Kalbsrücken vom Napf aus dem Ofen mit Portwein-Essenz und Cranberrys,
Pommes Noisettes und Gemüse-Potpourri

Symphonie von Sorbets mit Früchten und Saucenaquarell garniert

Menü 3

82.50

Bunt gemischter Saisonsalat an Hausdressing mit gerösteten Kernen

Duett von Kartoffelgnocchi an Tomatenrahmsauce und Tortelli
mit Ricotta-Spinatfüllung an Basilikumpesto

Argentinisches Roastbeef an Rotweinsauce mit bunten Pfefferperlen,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert «Surprise» Seerose mit drei Köstlichkeiten

Menü 4

78.50

Bunt gemischter Salatgarten mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Pfiffiges Maiscurry-Schaumsüppchen mit Amarettibrösel

Lammrückenfilet provençale an kräftiger Rotweinsauce, Gemüsebouquet und
Mascarpone-Risotto

Duett von zartschmelzendem Toblerone-Mousse und Ananas mit einem Sorbet im Gläsli

Weinangebot.

Weisswein Schweiz

75 cl

Tessin

Belcampo Bianco di Merlot Ticino DOC Cantina Amann SA 48.00
Traubensorte: Merlot
Passend zu Fischgerichte, Helles Fleisch oder auch als Apérowein.

Luzern

Rätlisbacher Symphonie AOC Weingut Rätlisbacher 48.00
Traubensorten: Johanniter, Muscaris
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder zum Apéro.

Wallis

Legio Weiss VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00
Traubensorten: Chasselas, Arvine, und Arneis
Eignet sich zu: Apero, weissem Fleisch – Fleisch und Gemüsegerichte.

Graubünden

Blattschuss Weiss VdP Suisse Komminoth Weine 48.00
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder
Ideal als Apéro, Asiatisch, Fisch, Geflügel und Hartkäse.

Weisswein Italien

Veneto

Pinot Grigio Venezia DOC Zenato 46.00
Traubensorte: Pinot Grigio
Eignet sich zu: Apero, Fisch und leichten Fleischgerichten.

Roséwein Schweiz

Wallis

Rosé Legio VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00
Traubensorten: Pinot Noir und Lagrein
Ein perfekter Apero- und Sommerwein! Diversen Salaten, Antipasti, Fisch, leichten Fischgerichten.

Rotwein Schweiz

75 cl

Waadt

Les Tourelles Black Label VdP Suisse Les Tourelles SA 46.00
Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Diolinoir
Idealer Begleiter zu Geflügel, Grilladen, der traditionellen Schweizer Küche

Wallis

Legio Rot VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00
Traubensorten: Merlot, Primitivo
Ein Allrounder, Pasta, Gemüse und Risotto sowie zu Grilladen.

Tessin

Merlot Belcampo Ticino DOC Cantina Amann 48.00
Traubensorte: Merlot, Barrique Ausbau
Eignet sich zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse., Risotto oder Pasta.

Graubünden

Blattschuss Rot VdP Suisse Komminoth Weine 48.00
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.

Rotwein Italien

75 cl

Veneto

Ripasso «Le Crosare» Cantine Lenotti 48.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella,
Molinara im Barrique ausgebaut
Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.

Salento

Gran Trio Salento IGP San Marzano 44.00
Traubensorten: Primitivo, Negromaro, Malvasia Nera im Barrique ausgebaut.
Eignet sich zu: Kräftigen Fleisch und Vegi-Gerichte.

Apulien

I Tratturi Primitivo Puglia IGP San Marzano 46.00
Traubensorte: Primitivo
Eignet sich zu: gebratenem Fleisch, Pasta & feinen Gemüse-Gerichte.

Rotwein Frankreich

75 cl

Languedoc

Vol.2 Revolution Dry Aged Red Pays d'Oc IGP, Amann SA	46.00
Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon und 40% Syrah, Barrique Ausbau	
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.	

Rotwein Spanien

Valencia

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Don Carlos CA feat.	46.00
Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Bobal, Barrique Ausbau	
Er passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch oder einfach so zum Geniessen.	

Schaumweine

Prosecco DOC Vino Frizzante	Viticoltori Ponte	45.00
Traubensorte: Glera		
Das prickelnde Aperitif Vergnügen.		

Top-50 Weine

50 cl

Weiss

Epesses AOC	23.00
-------------	-------

Rosé

Oeil de Perdrix AOC	23.00
---------------------	-------

Zapfengeld pro 75 cl Flasche	25.00
------------------------------	-------

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Senevita Pilatusblick

Rischstrasse 13 | 6030 Ebikon

Telefon 041 444 07 07 | pilatusblick@senevita.ch

www.pilatusblick.senevita.ch