

Herzlich Willkommen im Restaurant Seerose

Öffnungszeiten: 8.30 - 17.00 Uhr



Unsere Gastronomie

Frisch, saisonal und herzlich: Das Restaurant Seerose überzeugt interne und externe Gäste mit abwechslungsreichen Mittagsmenüs (Tages-Menü, Vegi-Menü und ein Wochenhit) sowie feinen Snacks.

Feiern und Tagen

Planen Sie ein Fest, ein Bankett oder ein Seminar? Wir erfüllen praktisch jeden Wunsch. Im Restaurant Seerose (max. 70 Plätze, je nach Sitzordnung) oder im Salon Risch (max. 60 Plätze, je nach Sitzordnung)

verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch.

Für Ihren Anlass ab 30 Personen öffnen wir exklusiv auch am Abend.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns für Ihren Besuch.

Ihr Gastronomie Team Pilatusblick

Kalte Speisen

Gemischter Saisonsalat	10.50
Salatteller Pilatusblick (farbenfrohe Saisonsalate mit Ei)	18.50
Wurstsalat einfach an Hausdressing	11.50
Assortierter Teller mit Fleisch und Käse	21.50
Canapé (Schinken, Salami, Käse oder Ei)	6.50
Canapé (Bündnerfleisch oder Rohschinken)	7.50
Sandwich (Schinken, Salami, Käse oder gemischt)	8.50
Sandwich (Bündnerfleisch oder Rohschinken)	9.50
Birchermüesli mit Brot (kleine Portion)	9.50 7.50

Warme Speisen von 14.00 - 16.30 Uhr

Schinken-Käse Toast	8.50
---------------------	------

Toast Hawaii (mit Ananas)	14.50
---------------------------	-------

Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Saisonsalat	18.50
(kleine Portion)	15.50

Unser Hit

Paniertes Schweins Schnitzel „Seerose“	28.50
--	-------

Mit Wellen Frites, Kräutern, Gemüse oder Saisonsalat	
(kleine Portion)	24.50

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.
Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.
Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Mineral, Süssgetränke, Moscht, Bier, Aperitifs

Mineral mit/ohne Gas im Offenausschank	2 dl	2.80
	3 dl	3.30
	5 dl	4.50
Süssgetränke im Offenausschank (Apfelschorle, Cola, Citro)	2 dl	3.30
	3 dl	3.80
	5 dl	5.20
Hahnenwasser in Karaffe	pro Karaffe	4.50
Mineral mit/ohne Gas in der Flasche	33 cl	4.90
	100 cl	8.50
Süssgetränke in der Flasche (Rivella Blau, Sinalco Cola Zero, Sinalco Orange, Ice Tea Lemon, Pepita Grapefruit)	33 cl	4.90
Schweppes Tonic	20 cl	4.80
Ramseier Suure Most klar mit/ohne Alkohol	49 cl	5.50
Flasche Bier Appenzeller Quöllfrisch hell	33 cl	4.90
	50 cl	5.90
San Bitter (mit Orangensaft)	10 cl	4.60
	30 cl	5.50
Campari, Martini, Cynar (mit Orangensaft)	4 cl	6.70
	30 cl	7.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer	30 cl	7.50
Aperol Spritz	30 cl	9.00
Hugo	30 cl	9.00

Heissgetränke, Milchgetränke, Tee, Punsch

Café Crème		4.50
Café Hag (koffeinfrei)		4.50
Schale		4.50
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.20
Cappuccino		4.80
Latte Macchiato		5.20
Café Melangé		5.80
Kaffee Schnaps/Holdrio		5.80
Coretto Grappa		5.80
Caotina/Ovomaltine kalt	20 cl	4.20
	30 cl	4.70
	50 cl	5.70
Caotina/Ovomaltine warm klein	20 cl	4.50
Caotina/Ovomaltine warm gross	30 cl	5.50
Tee (diverse Sorten)		4.30
Punsch (Waldfrüchte, Orangen)		4.30

Weine (im Offenausschank oder als Flasche)

Weissweine	pro dl	pro 75cl
(IT) Timo Vermentino, Cantine San Marzano, Puglia <i>100% Vermentino</i>	6.00	42.50
(IT) Langhe Arneis, Villa Carena, Piemont <i>100% Arneis</i>	6.50	45.50
(CH) Rätlisbacher Symphonie, Rätlisbacher, Ebikon <i>40% Muscaris, 60% Johanniter</i>	7.50	51.50
Roséwein		
(ES) Demuerte Rosé, Winery On Creations, Murcia <i>Monastrell, Syrah</i>	6.50	45.50
Rotweine		
(IT) Talo Primitivo di Mand., Can. San Marzano, Puglia <i>Primitivo</i>	6.00	42.50
(ES) Reserve Don Carlos, Cherubino Vals., Valencia <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal</i>	6.50	45.50
(FR) Vol. 2 Revolution Dry Aged, LGI Wines, Languedoc <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	6.50	45.50
(IT) Settebraccia, Cantina Sampietrana, Puglia <i>Negroamaro und Susumaniello</i>	7.50	51.50
Schaumwein		
(IT) Prosecco Frizzante DOC, Vini Briganti, Venetien <i>100% Glera</i>	6.50	45.50
(IT) Ciccilla-Zero, Vini Briganti, Alkoholfrei	7.00	48.50