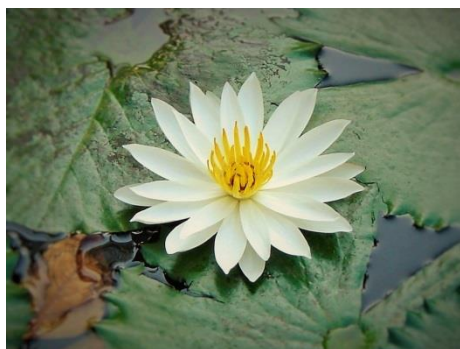


## Herzlich Willkommen im Restaurant Seerose



## Unsere Öffnungszeiten: 8.30 - 17.00 Uhr

Gut essen und aufmerksam bedient werden, das zeichnet uns aus.

Es gibt viele gute Gründe, zusammen zu feiern und festliche Momente zu erleben: Taufessen, Apéro, Hochzeitsfeiern, Familien-Feste, Leidessen, Geburtstage, Hochzeitstage, der Weisse Sonntag, persönliche Jubiläen oder Firmenessen.

Das Restaurant Seerose ist der Treffpunkt für alle: Freunde, Nachbarn, Bewohner, Angehörige, Mitarbeitende und Geschäftsleute. Unsere Saalkapazitäten bis 75 Personen stehen Ihnen, sowie Vereinen und Firmen offen und verfügen über eine zeitgemässe Infrastruktur. Technische Unterstützung ist selbstverständlich, damit Ihrem Erfolg auch nichts im Wege steht.

Senevita Pilatusblick, Rischstrasse 13, CH-6030 Ebikon

Telefon +41 41 444 07 07, Fax +41 41 444 07 10, pilatusblick@senevita.ch, www.pilatusblick.senevita.ch

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

## Kalte Speisen von 9.00 - 16.30 Uhr

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Service Mitarbeitenden.  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

## 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“  
und Wellen Frites mit Kräutern 27.50  
Gemüse oder Saisonsalat 23.50  
Kleine Portion

## Getränke

### Mineral

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| Nature im Offenausschank | 2 dl | 2.80 |
|                          | 3 dl | 3.30 |
|                          | 5 dl | 4.50 |

|                                         |      |      |
|-----------------------------------------|------|------|
| Süss im Offenausschank                  | 2 dl | 3.30 |
| Sinalco-Cola, Apfelschorle, Rivella rot | 3 dl | 3.80 |
|                                         | 5 dl | 5.20 |

|              |      |      |
|--------------|------|------|
| Hahnenwasser | 2 dl | 1.50 |
|              | 3 dl | 2.00 |
|              | 5 dl | 3.50 |

### Flaschen

|                                                                                 |       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Mineral mit/ohne Kohlensäure                                                    | 33 cl | 4.90 |
| Rivella Rot/Blau, Sinalco, Elmer Citro,<br>Sinalco-Cola und Zero, Ice Tea Lemon |       |      |

|                                  |         |       |
|----------------------------------|---------|-------|
| Mineral mit und ohne Kohlensäure | 1 lit   | 8.50  |
| Sinalco-Cola, Apfelschorle       | 1,5 lit | 12.50 |

|                                           |       |      |
|-------------------------------------------|-------|------|
| Schweppes Tonic                           | 20 cl | 4.80 |
| Ramseier Suure Most klar mit/ohne Alkohol | 49 cl | 5.20 |

## Café

|                        |  |      |
|------------------------|--|------|
| Café crème             |  | 4.30 |
| Café Hag (koffeinfrei) |  | 4.30 |
| Schale                 |  | 4.30 |
| Espresso               |  | 4.30 |
| Doppelten Espresso     |  | 6.20 |
| Cappuccino             |  | 4.70 |
| Latte Macchiato        |  | 5.00 |
| Café Melangé           |  | 5.70 |
| Kaffee mit Schnaps     |  | 5.70 |
| Coretto Grappa         |  | 5.70 |

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| Caotina/Ovomaltine kalt | 2 dl | 4.20 |
|                         | 3 dl | 4.60 |
|                         | 5 dl | 5.40 |

|                               |  |      |
|-------------------------------|--|------|
| Caotina/Ovomaltine warm klein |  | 4.30 |
| Caotina/Ovomaltine warm gross |  | 5.00 |

|                     |  |      |
|---------------------|--|------|
| <b>Tee / Punsch</b> |  | 4.20 |
| Diverse Sorten      |  |      |

## Bier

|                                          |       |      |
|------------------------------------------|-------|------|
| Appenzeller Bier Quöllfrisch hell        | 50 cl | 5.70 |
| Appenzeller Bier Quöllfrisch hell        | 33 cl | 4.80 |
| Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei | 33 cl | 4.80 |

## Apéro alkoholfrei

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| San Bitter                 | 10 cl | 4.60 |
| San Bitter mit Orangensaft |       | 5.50 |

## Apéro mit Alkohol

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Campari                          | 4 cl | 6.70 |
| Campari Orange                   |      | 7.50 |
| Martini weiss                    | 4 cl | 6.70 |
| Gespritzter Weisswein süss/sauer |      | 6.50 |
| Aperol Spritz                    |      | 8.70 |
| Hugo mit Prosecco                |      | 8.70 |

## WEISSWEIN

### Schweiz

#### Tessin

75cl

#### 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.

## Top-50 Weine

#### Weiss

50 cl

Epesses AOC

23.00

#### Rosé

Oeil de Perdrix AOC

23.00

Zapfengeld pro 75cl Flasche

25.00

## ROTWEIN

### Frankreich

#### Languedoc

**75cl**

#### **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.

### 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.

## WEISSWEIN

### Italien

#### Veneto

**75cl**

#### **Pinot Grigio Venezia DOC**

#### **Zenato**

**46.00**

Traubensorte: Pinot Grigio

Eignet sich zu: Aperio, Fisch und leichten Fleischgerichten.

## ROSEWEIN

### Schweiz

#### Wallis

#### **Rosé Legio VdP Suisse**

#### **Vins et Vignobles Julius**

**46.00**

Traubensorten: Pinot Noir und Lagrein

Ein perfekter Aperio- und Sommerwein! Diversen Salaten, Antipasti, Fisch, leichten  
Fischgerichten.

## SCHAUMWEINE

#### **Prosecco DOC Vino Frizzante,**

#### **Viticoltori Ponte**

**45.00**

Traubensorte: Glera

Das prickelnde Aperitif Vergnügen.

**1 dl 8.00**

## ROTWEIN

### Schweiz

#### Waadt

75cl

#### **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

#### Veneto

75cl

#### **Ripasso « Le Crosare »**

#### **Cantine Lenotti**

48.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella,

Molinara im Barrique ausgebaut

Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak, Pasta 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.

## Spirituosen

### Schnäpse

|            |      |     |      |
|------------|------|-----|------|
| Träsch     | 2 cl | 45% | 4.70 |
| Zwetschgen | 2 cl | 40% | 4.70 |
| Kirsch     | 2 cl | 40% | 4.70 |
| Chrüter    | 2 cl | 40% | 4.70 |

### Edelbrände

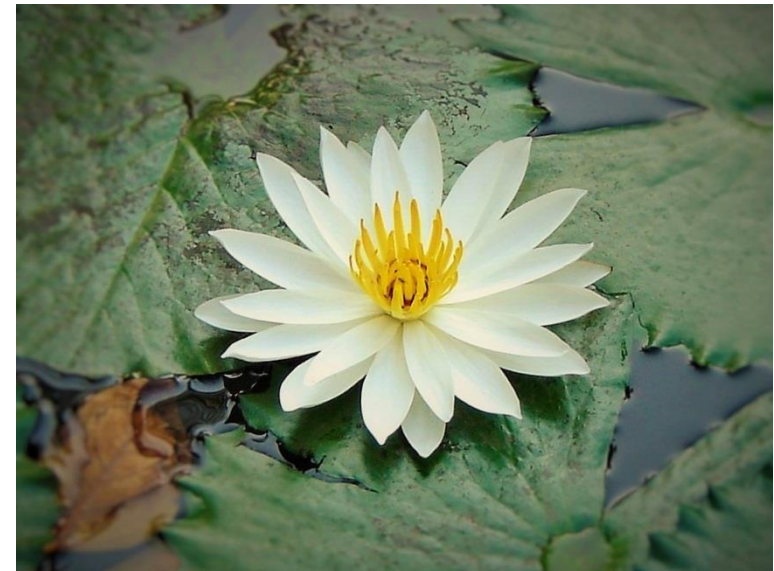
|                                      |      |     |      |
|--------------------------------------|------|-----|------|
| Lauerzer Kirsch vom Z'Graggen        | 2 cl | 40% | 7.50 |
| Lauerzer Pflümli vom Z'Graggen       | 2 cl | 40% | 7.50 |
| Vieille Prune Barrique D. Mathier    | 2 cl | 40% | 8.50 |
| Vieille Williams Barrique D. Mathier | 2 cl | 40% | 8.50 |

### Grappa

|                              |      |      |      |
|------------------------------|------|------|------|
| Di Moscato Pinotu Barrique   | 2 cl | 42%  | 8.50 |
| Di Barbera Gianotu Barrique  | 2 cl | 42%  | 8.50 |
| Amarone Monovitigno Barrique | 2 cl | 41 % | 8.50 |

### Cognac / Whisky

|                                           |      |     |      |
|-------------------------------------------|------|-----|------|
| Cognac Hennessy                           | 2 cl | 40% | 8.50 |
| <i>Neue Assemblage Barrique</i>           |      |     |      |
| Whisky OBAN                               | 2 cl | 40% | 8.50 |
| <i>West Highland, Single Malt, Scotch</i> |      |     |      |



Senevita Pilatusblick, Rischstrasse 13, CH-6030 Ebikon

Telefon +41 41 444 07 07, Fax +41 41 444 07 10, pilatusblick@senevita.ch,

www.pilatusblick.senevita.ch