

Wir heissen Sie herzlich in der Seerose willkommen!

Sehr geehrter Gast

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

Spezielle Freude bereitet uns, wenn wir Sie mit einem 5-Gang-Menü Surprise überraschen dürfen (ab CHF 85.00), ohne Getränke.

Wir stellen für Sie auch die passenden Weine zusammen.

Hier unsere Menu-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, Vereinsnässe
- ✓ Generalversammlung
- ✓ Firmenessen
- ✓ Geschäftsanlässe und

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!

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Lamm = Neuseeland,
Mispoularde = Frankreich
Fischdeklaration: Lachs = Norwegen
Zander = Estland
Forelle = Schweiz oder Italien
Seezunge = Holland

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergene oder Intoleranz auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt

Vorschläge für ein 3-Gang-Menü auf Vorbestellung

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 43.50

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Buurehamme und Greyerzerkäse,
Saisongemüse und Pommes Frites 46.50

Schweins-Saltimbocca an Marsalajus mit Safran Risotto
und zweierlei Gemüse (Max. 25 Personen) 43.50

Hausgemachter Hackbraten an leichter Kräuterrahmsauce
mit Dörrtomatenstreifen, Kartoffelstock und Broccoli 43.50

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce
mit Peperoni, Essiggurkenstreifen und Champignons, Spätzli 46.50

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Kartoffelstock
und grüne Bohnen 49.50

Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit Shiitakepilzstreifen, Saisongemüse und Butternudeln 48.50

Zartes Poulet geschnetzeltes an fruchtiger Currysauce,
Trockenreis mit frischen Früchten garniert 43.50

Maispouardenbrüstchen an Cognacrahmsauce
mit rosa Pfefferperlen, Broccoli und Reis 42.50

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche auf feingeschnittenem, safraniertem Fenchelbeet
Schaumsauce mit Noilly Prat und Parisienne Kartoffeln 45.50

Zanderfilet gebraten an Weisswein-Kräutersauce mit Reis
und würzigem Blattspinat 47.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Sämiges Prosecco Risotto mit Dörrotomatenstreifen,
mariniertem Ruccola und Parmesanspänen 41.00

Kartoffelgnocchi mit einem Hauch von Chili, Cherrytomaten
und Thaibasilikum 39.00

Desserts

Gemischte Glacé mit Früchten und Rahm
Caramelköpfler 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 Crème mit Mandelkrokant und Rahm

Vorschläge für ein 3-Gang-Menü auf Vorbestellung

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 feinen Streifen geschnitten, Orangen- und Dattelstreifen

Suppen

Kartoffelpüreesuppe mit Thymian und knusprigen Rauchspecktranchen

Weissweincrèmesüppchen 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

Proseccorisotto mit Dörrtomatenstreifen, mariniertem Rucola und Pinienkernen

Zanderfilet sautiert an Safranschaumsauce mit Erbsenkartoffelpüree

Tortelli al brasato mit Lauchgemüse und Rotweinbuttersauce

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an einer leichten Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Nudelnest	62.50
Zartes Kalbssteak an Rahmsauce mit sautierten Shiitake-Pilz-Streifen, Gemüsebouquet und Spätzli	69.00
Kalbsschulterbraten an Estragon-Senfrahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten oder Nudeln	56.50
Argentinisches Roastbeef nach Ihrem Wunsch gebratenes an Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Bratkartoffeln	69.00
Argentinisches Rindsfilet Tournedo oder am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten an Zinfandeljus mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	74.00
Lammrückenfilet im Kräutermantel an Balsamicojus, Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln	64.50
Maispoulardenbrüstchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse mit einer dünnen Rauchspecktranche umwickelt, Gemüsebouquet und sämigem Mascarponerisotto	52.50

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche an Safranschaumsauce mit Venere Reis und Broccoliröschen	54.00
Pochiertes Seezungenfilet-Röllchen mit Weissweinespuma Kartoffelerbsenpürre und jungem Gemüse	62.00
Sautiertes Forellenfilet auf Proseccorisotto 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
Spinatstrudel mit Sesam, pochiertes Ei, Sauce Mousseline	52.00
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

Hausgemachtes Eiskafi mit Gùx

Menü 1

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

73.50

Menü 3

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

78.50

Menü 2

Gluschtiger Scampicoctail mit Früchtespiess

Randenpüreesuppe mit Einlage

Kalbsrack vom Napf, aus dem Ofen mit Portwein-Essenz und Cranberrys, Pommes Williams und Wintergemüse Potpourri

Symphonie von Sorbets mit Früchten garniert und Saucenaquarell

83.50

Menü 4

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 Gläsi

CHF 72.50