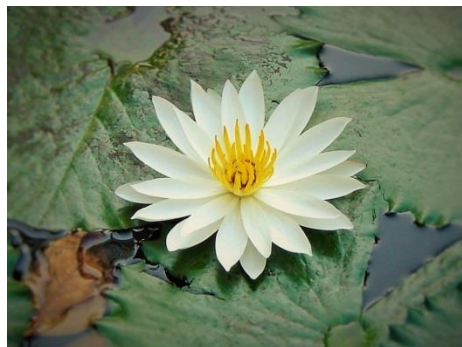


## Herzlich Willkommen im Restaurant Seerose

Näher am Menschen  
**senevita**  
Pilatusblick



## Unsere Öffnungszeiten: 08.00 – 18.00 Uhr

**Für private Anlässe sind wir auch gerne abends für Sie da.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Service  
Mitarbeitende.**

**Telefon direkt 041 444 07 27**

**Apéro, Familienfeste, Firmenessen, Vereinsanlässe,  
Geburtstage, Taufe und Hochzeiten.**

## Kalte Speisen von 10.00 – 17.30 Uhr

Gemischter Saisonsalat	CHF	6.00
Salatteller Pilatusblick farbenfrohe Saisonsalate mit Ei und gerösteten Kernen	CHF	16.00
Wurstsalat einfach an Hausdressing	CHF	8.50
Assortierter Teller mit Fleisch und Käse	CHF	18.00
Canapé mit Schinken, Salami, Käse oder Ei	CHF	5.00
Sandwiches mit Haus Brot Schinken, Salami oder Käse	CHF	5.00
Birchermüesli mit Brot und Butter kleine Portion	CHF	8.50 CHF 6.50

Senevita Pilatusblick | Rischstrasse 13 | 6030 Ebikon | Tel. +41 41 444 07 07

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

06/2014

inkl. MWST

## Warme Speisen von 14.00 – 17.30 Uhr

Schinken Käse Toast	CHF	6.50
Toast Hawaii mit Ananas	CHF	8.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Saisonsalat kleine Portion	CHF	17.50 CHF 14.50
<b><u>Unser Hit</u></b> Paniertes Schweins Schnitzel „Seerose“ mit Rosmarin Waves, Gemüse oder Saisonsalat kleine Portion	CHF	25.50 CHF 20.50

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz

## Getränke

### Mineral

Nature im Offenausschank	2 dl	CHF	2.50
	3 dl	CHF	3.00
	5 dl	CHF	4.00
Süssgetränke im Offenausschank	2 dl	CHF	3.00
	3 dl	CHF	3.50
	5 dl	CHF	5.00
Hahnenwasser	2 dl	CHF	1.50
	3 dl	CHF	2.00
	5 dl	CHF	3.50
	1 l	CHF	5.00
Kinder Sirup	2 dl	Gratis	

### Flaschen

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Rivella Rot und Blau, Citro, Coca Cola und Zero, Süssmost	3,3 dl	CHF	4.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure	1 l	CHF	7.00
Süssgetränke	1 l	CHF	8.00
Schweppes, Bitter Lemon	2 dl	CHF	4.50
Traubensaft	2 dl	CHF	4.50
Saurer Most (mit und ohne Alkohol)	4 dl	CHF	5.00

## Café

Café crème		CHF	4.00
Café Hag		CHF	4.00
Schale		CHF	4.00
Espresso		CHF	4.00
Doppelter Espresso		CHF	6.00
Cappuccino		CHF	4.20
Latte Macchiato		CHF	4.50
Café Melangé		CHF	4.90
Kaffee mit Schnaps		CHF	5.50
Coretto Grappa		CHF	5.50

## Milch

Milch kalt	2 dl	CHF	3.50
	3 dl	CHF	3.80
	5 dl	CHF	4.50
Caotina/Ovomaltine kalt	2 dl	CHF	4.00
	3 dl	CHF	4.50
	5 dl	CHF	5.30
Milch warm klein		CHF	3.50
Milch warm gross		CHF	4.30
Caotina/Ovomaltine warm klein		CHF	4.00
Caotina/Ovomaltine warm gross		CHF	4.80

## Tee's

Schwarz, Hagebutte, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Kräuter und Verweine		CHF	4.00
Orangenpunsch alkoholfrei		CHF	4.20

06/2015

inkl. MWST

## Bier

Luzerner Bier	33 cl	CHF	4.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	CHF	4.50

## Apéro

San Bitter (ohne Alkohol)	10 cl	CHF	4.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer		CHF	7.50
Campari	4 cl	CHF	6.00
Martini weiss	4 cl	CHF	6.00
Aperol Spritz		CHF	8.00
Kir Royal		CHF	7.50

06/2014

inkl. MWST

## Unsere Weine im Offenausschank

### Weissweine

<u>Wallis</u>		1dl
Cuvée Madame Rosmarie blanc	Adrian Mathier	6.50
<u>Luzern</u>		
Riesling x Sylvaner	Weingut Heidegg	6.00
<u>Piemont</u>		
Roero Arneis DOCG	Cantina Nebbiolo	6.00

### Rotweine

<u>Wallis</u>		
Cuvée Madame Rosmarie rouge	Adrian Mathier	6.50
<u>Piemont</u>		
Barbera d'Asti Tirtèò DOCG	Neirano	6.00
<u>Salento</u>		
Primitivo di Manduria DOC	Masseria Trajone	6.00

06/2016

inkl. MWST

## WEISSWEINE Schweiz

<u>Wallis</u>			75cl
Cuvée Madame Rosmarie AOC	A.Mathier	14/15	44.00

Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris  
Eignet sich zu: Apéro, Geflügel, weissem Fleisch, asiatischer Küche.

### Waadt

Aigle AOC «Royal»	Eric Waldvogel	14/15	42.00
-------------------	----------------	-------	-------

Traubensorte: Chasselas  
Eignet sich zu: Ideal als Apéro, zu Meerfrüchten, Fisch, Geflügel und Hartkäse.

### Luzern

Riesling x Sylvaner	Weingut Heidegg	14/15	42.00
---------------------	-----------------	-------	-------

Traubensorten: Riesling x Sylvaner  
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder Apéro.

06//2016

inkl. MWST

## WEISSWEINE

### Italien

## SCHAUMWEINE

### Piemont

75cl

**Roero Arneis DOC**

**Cantina Nebbiolo 14/15 42.00**

Traubensorte: Arneis

Eignet sich zu: Vorspeisen aus Fisch, Meeresfrüchten und würzigen Vorspeisen.

### Veneto

**Lugana DOC «San Martino»**

**Tommasi 14/15 44.00**

Traubensorte: Trebbiano

Eignet sich zu: Apero, Fisch, und leichten Fleischgerichten.

75cl

**Prosecco extra dry**

**Vinicola San Martino**

**41.00**

10cl

**Prosecco Piccolo IGT  
Spumante Brut**

**Sergio Mionetto SpA**

**6.00**

## ROTWEIN

### Schweiz

#### Wallis 75cl

**Cuvée Madame Rosmarie AOC**      **A. Mathier**      **12/13**      **44.00**

Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah, Pinot noir / im Barrique ausgebaut  
Eignet sich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse

#### Luzern

**Blauburgunder**      **Weingut Heidegg**      **2015**      **42.00**

Traubensorten: Pinot noir  
Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalte Platten und Käse

#### Tessin

**Merlot del Ticino DOC «Generoso» Matasci**      **12/13**      **42.00**

Traubensorte: Merlot  
Eignet sich zu: Kaninchenbraten mit Oliven, Risotto oder Pasta.

#### Graubünden

**Maienfelder Pinot noir**      **Nüesch**      **13/14**      **42.00**

Traubensorte: Pinot noir  
Eignet sich zu: Rindfleisch, Wild, Bratgeflügel, Pfeffersteak oder Schlachtplatte.

06/2016

inkl. MWST

## ROTWEIN

### Italien

#### Piemont 75cl

**Barbera d'Asti Tirtè DOCG**      **Neirano**      **2013**      **42.00**

Traubensorte: Barbera  
Eignet sich zu: Rotes Fleisch passt zu diesem Wein, sowie rezente, gut gelagerte Käse

#### Veneto

**Ripasso «Soraighe» DOC**      **Bennati**      **12/13**      **42.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara  
Eignet sich zu: Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.

**«Gardetta» Rosso del Veneto IGT**      **Bennati**      **2010**      **44.00**

Traubensorten: Corvina, Merlot / im Barrique ausgebaut  
Eignet sich zu: Braten und Lammgerichte, kräftige Käse, würzige Speisen.

#### Toscana

**Bolgheri Rosso DOC «Pean»**      **Batzella**      **11/12**      **45.00**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / im Barrique ausgebaut  
Eignet sich zu: kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.

06/16

inkl. MWST

## ROTWEIN

### Italien

#### Apulien

75cl

**Primitivo di Manduria DOC**      **Masseria Trajone**    **14/15**    **42.00**

Traubensorte: Primitivo

Eignet sich zu: Gegrilltem Fleisch, feinen Wurstsorten, Pasta und Käsegerichten.

### Spanien

#### Rioja

**Rioja DOC Reserva Edulis**      **Bodegas Altanza**    **2008**    **44.00**

Traubensorten: Tempranillo

Er passt zu rotem Fleisch, kalten Platten, Wurst oder Geflügel sowie milde Weichkäse.

### Frankreich

#### Bordeaux

**Château de Malleret MC**      **Cru Bourgeois**    **2008**    **47.00**

Traubensorten: Merlot, Cavernet Sauvignons, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten

**Zapfengeld**

**22.00**

## Top-50cl Weine

#### Weiss

50 cl

Yvorne AOC      Waadt      22.00

#### Rosé

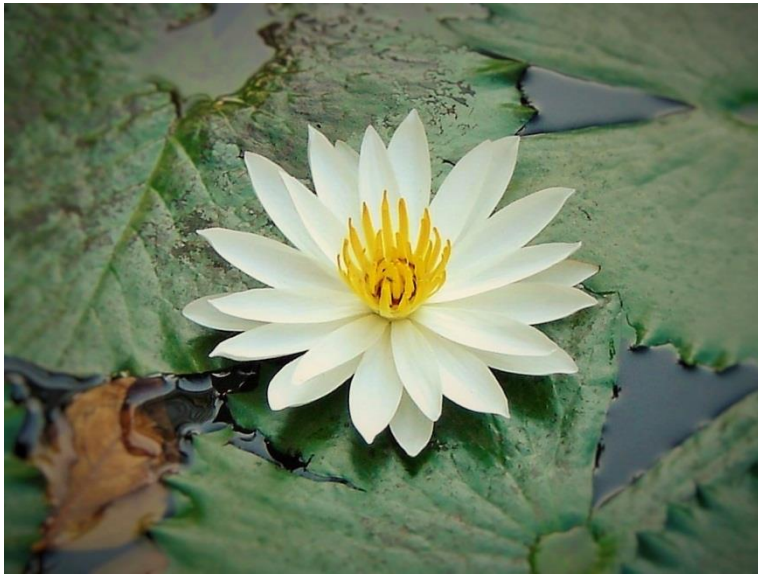
Oeil de Perdrix AOC, Pinot noir    Wallis      22.00

#### Rot

Fleurie AC, Gamay      Beaujolais      22.00

06/2016

inkl. MWST



*Näher am Menschen*

**senevita**

Pilatusblick