

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 gerne 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

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

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Ihr Seerosen Team

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 Royale mit Flädli, Backerbsen oder Gemüsejulienne

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube

Hauptgerichte Fleisch

Piccata Milanese vom Schweinscarré mit Spagetti und aromatischer Tomatensauce CHF 41.50

Schweinscarrébraten an Rotweinsauce mit Rosmarin, zweierlei Saisongemüse, Bratkartoffeln CHF 43.50

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Buurehamme und Raclettekäse, Rüebli und Pommes Frites CHF 46.50

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

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

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Essiggurkenstreifen, Champignon und Spätzli CHF 45.00

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Kartoffelstock und grüne Bohnen CHF 49.50

Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Shiitakepilzstreifen, Saisongemüse und Butternudeln CHF 46.50

Geschmorte Kalbshaxe Gremolata mit Weissweinisotto oder Steinpilzpolenta, Grilltomate CHF 48.50

Zartes Poulet geschnetzeltes an fruchtiger Currysauce im Reisring mit frischen Früchten garniert CHF 43.50

Maispouardenbrüstchen an Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Broccoli und Reis CHF 42.50

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche auf feingeschnittenem, safranierem Fenchelbeet Schaumsauce mit Noilliprat und Parisienne Kartoffeln	CHF 45.50
Zanderfilet gebraten an Weisswein-Kräutersauce mit Reis und würzigem Blattspinat	CHF 47.50
Bouillabaisse (Fisch, Krevetten und Muscheln) mit Safrankartoffeln und Hausgemachtem Knoblauchbrot	CHF 40.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Sämiges Prosecco Risotto mit Dörrotomatenstreifen, mariniertem Ruccola und Parmesanspänen	CHF 41.00
Äplermakronen mit knusprigen Zwiebelringen und herzhaftem Apfelmus	CHF 38.00
Kartoffelgnocchi mit einem Hauch von Chili, Cherrytomaten und Thaibasilikum	CHF 39.00

Desserts

Gemischte Glacé mit Früchten und Rahm
Caramelköpfler nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace oder Rahm
Parfait Grand Marnier mit Orange garniert
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Mini Coupe Maison

Vorschläge für ein festliches 3–Gang–Menü auf Vorbestellung

Hier können Sie selbst ein Menü nach Ihrer Wahl zusammenstellen.

(Preis von Hauptgang inkl. Suppe oder Salat oder Vorspeise 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

Original Französische Zwiebelsuppe mit Käse Croûton

Rindsbouillon mit Royal, Käseschnittchen oder Klösschen

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio mit mariniertem Rucola und Parmesanspänen

Rauchlachstatar mit Sauerrahm Zwiebelsprossen und Toast

Hausgemachte Gemüseterrine auf Kräutersaucenspiegel

Warme Vorspeisen

Proseccorisotto mit Dörrtomatenstreifen und mariniertem Rucola

Zanderfilet sautiert an Safranschaumsauce mit Limettenkartoffelstock

Fleischravioli an Nussbutter mit frischen Kräutern

Hauptgerichte Fleisch

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

Hauptgerichte Fisch

Pochierte Lachstranche an Safranschaumsauce mit Venere Reis und Broccoliröschen	CHF 54.00
Pochiertes Seezungenfilet-Röllchen mit Weissweinespuma Kartoffelerbsenpürre und jungem Gemüse	CHF 62.00
Marinierte Riesenkrevetten an Mango-Hollandaise auf Chorizo-Risotto	CHF 58.00
Sautiertes Meerwolf-Filet auf Proseccorisotto mit Artischocken, Dörrtomaten und Basilikumpesto an Balsamicoglace	CHF 58.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Farbenfroher Gemüseteller mit einer Stärkebeilage nach Ihrer Wahl	CHF 50.00
Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen an Kräuterrahmsauce	CHF 51.00

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

Grappa-Parfait mit Früchten 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

Käseteller mit Früchte Chutney und Nussbrot

Menüvorschläge für Ihren Anlass

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

Grappaparfait mit Strudelteig-Spitze

CHF 73.50

Menü 2

Rindsbouillon mit Sherry „Tio Pepe“ und Blätterteig-Käsestängeli

Duett von Rauchlachs Carpaccio und Scampi Cocktail mit italienischem Focaccia

Argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bénaise mit Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Symphonie von Sorbets mit Früchten garniert und Saucenaquarell

CHF 83.50

Menü 3

Bunt gemischter Saisonsalat an unserem 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

Hopfen- und Malz-Parfait mit Honigwabe

CHF 78.50

Menü 4

Rindscarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Sämiges Prosecco-Risotto mit Mascarpone garniert mit Balsamicoglacé und Parmesanknusper

Zartes Kalbssteak mit Artischocken, Zucchetti, Cherry Grap Tomaten und Kräutern in Olivenöl

Leichtes Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 73.50

Menü 5

Bunt gemischter Salatgarten mit
Tomaten-Basilikum Vinaigrette

Pfiffiges Maiscurry-Schaumsüppchen
mit Amarettibrösel

Lammrückenfilet provençale an
kräftiger Rotweinsauce,
Gemüsebouquet und Mascarpone Risotto

Duett von Toblerone Mousse und
Sorbet Variation

CHF 72.50

Menü 7

Erbsen-Wasabi Panna Cotta
mit Rauchlachs an Pinienkernen Vinaigrette
und
Duett vom Rauchlachs und Scampi

Leichtes Schwarzwurzelcrèmesüppchen
mit Basilikum Espuma

Zanderfilet sautiert auf aromatischem
Safranrisotto mit Tomatenpesto

Rindsfilet Medaillon an kräftiger Portweinsauce
und Eschalottenkonfit,
Gemüsebouquet, Pommes Duchesse

Dessert Surprise „Seerose“
mit drei Köstlichkeiten

CHF 89.50

Menü 6

Farbenfroher Blattsalat im Gurkenzaun
an Hausdressing

Wolfsbarschfilet sautiert auf sämigem
Weissweinsrisotto mit Artischocken und
Dörrtomaten

Zartes Kalbssteak an Portweinsauce mit
getrockneten Cranberries,
Gemüsebouquet und Nudeln

Crema Catalana mit Beeren garniert

CHF 79.50

Menü 8

Farbenfroher Salatgarten im
Gurkenzaun mit Riesencrevette,
Rauchlachsroulade mit Frischkäse und
Tomaten-Mozzarella Spiessli

Kräuter-Schaumsüppchen mit Croûtons

Zarter Kalbsrücken rosa gebraten an
kräftiger Barolo-Jus
mit Gemüsebouquet und neuen Bratgumeli

Zartschmelzendes Vanilleparfait mit
Fruchtcouli und Strudelteigspitze

CHF 89.50