

## Herzlich Willkommen im Restaurant Seerose



## Unsere Öffnungszeiten: 8.00 - 18.00 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, Familienfeste, 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 von 1 bis 80 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.

## Kalte Speisen von 9.00 - 17.00 Uhr

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Service Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Warme Speisen von 14.00 - 17.00 Uhr

Schinken-Käse-Toast	6.50
Toast Hawaii (mit Ananas)	8.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Saisonsalat	17.50
Kleine Portion	14.50
<b>Unser Hit</b>	
Paniertes Schweins Schnitzel „Seerose“ und Wellen Frites mit Kräutern Gemüse oder Saisonsalat	26.50
Kleine Portion	22.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Getränke

<b>Mineral</b>		
Nature im Offenausschank	2 dl	2.50
	3 dl	3.00
	5 dl	4.00
Süssgetränke im Offenausschank	2 dl	3.00
	3 dl	3.50
	5 dl	5.00
Hahnenwasser	2 dl	1.50
	3 dl	2.00
	5 dl	3.50
Kinder Sirup	2 dl	Gratis
<b>Flaschen</b>		
Mineral mit und ohne Kohlensäure Rivella Rot und Blau Coca Cola und Zero	3,3 dl	4.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure	1 l	7.00
Süssgetränke	1 l	8.00
Cola / Zero, Ice Tea	1,5 l	10.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2 dl	4.50
Traubensaft	2 dl	4.50
Saurer Most (mit und ohne Alkohol)	4 dl	5.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

# senevita

Pilatusblick

## Café

Café crème		4.00
Café Hag (koffeinfrei)		4.00
Schale		4.00
Espresso		4.00
Doppelten Espresso		6.00
Cappuccino		4.20
Latte Macchiato		4.50
Café Melangé		4.90
Kaffee mit Schnaps		5.50
Coretto Grappa		5.50

## Milch

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

## Tee's

Schwarz, Hagebutte, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Kräuter und Verveine		4.00
--	--	------

Orangen-, Waldbeer- und Rumpunsch alkoholfrei		4.20
--	--	------

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

# senevita

Pilatusblick

## Bier

Eichhof Lager	5 dl	5.00
Luzerner Bier	33 cl	4.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50

## Apéro alkoholfrei

San Bitter	10 cl	4.00
------------	-------	------

## Apéro mit Alkohol

Campari	4 cl	6.00
Martini weiss	4 cl	6.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer		5.50
Aperol Spritz		8.50
Kir Royal		7.50
Hugo mit Prosecco		8.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Unsere Weine im Offenausschank

### Weisswein

<b>Wallis</b> Cuvée Madame Rosmarie, Adrian Mathier	10 cl	7.00
--	-------	------

### Rotwein

<b>Wallis</b> Cuvée Madame Rosmarie, Adrian Mathier	10 cl	7.00
--	-------	------

Aktuelle Weine im Offenausschank finden Sie auf der Wandtafel.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Weisswein

### Schweiz

#### Wallis 2017

Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier	75 cl	46.00
---	-------	-------

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

#### Luzern 2016

Riesling x Sylvaner, Weingut Heidegg	75 cl	44.00
--------------------------------------	-------	-------

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

#### Luzern 2018

Rätlibacher Symphonie Cuvée, Ebikon	75 cl	46.50
-------------------------------------	-------	-------

Traubensorten: Johanniter/ Muscaris, enthält Sulfite,  
Eignet sich zu: Apéro, Käse und zu leichten Gerichten

### Italien

#### Piemont 2016/2017

Roero Arneis DOC, Cantina Nebbiolo	75 cl	44.00
------------------------------------	-------	-------

Traubensorte: Arneis  
Eignet sich zu: Vorspeisen aus Fisch, Meeresfrüchten und würzigen Vorspeisen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Schaumweine

Prosecco Piccolo IGT Sergio Mionetto SpA Spumante Brut	10 cl	6.50
Vinicola San Martino Prosecco extra dry	75 cl	45.00

## Weinauswahl im "Halbeli"

### Wallis

Oeil de Perdrix AOC, Pinot Noir	50 cl	22.00
	10 cl	4.50

### Waadt

Yvorne AOC	50 cl	22.00
	10 cl	4.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Spirituosen

### Schnäpse

Träsch	2 cl	45%	4.50
Zwetschgen	2 cl	40%	4.50
Pflümli	2 cl	40%	4.50
Kirsch	2 cl	40%	4.50
Chrüter	2 cl	40%	4.50
Halb/Halb	2 cl	45%	4.50

### Edelbrände

Lauerzer Kirsch vom Z'Graggen	2 cl	40%	7.00
Lauerzer Pflümli vom Z'Graggen	2 cl	40%	7.00
Vieille Prune Barrique D. Mathier	2 cl	40%	8.00
Vieille Williams Barrique D. Mathier	2 cl	40%	8.00

### 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%	8.00
<i>Neue Assemblage Barrique</i>			
Whisky OBAN	2 cl	40%	8.00
<i>West Highland, Single Malt, Scotch</i>			

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

**ROTWEIN  
Schweiz**

**Wallis 2016**

Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian Mathier 75 cl 46.00  
Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah,  
Pinot noir / im Barrique ausgebaut  
Eignet sich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und  
Schweinefleisch, Wild und Käse

**Luzern 2017**

Blauburgunder Weingut Heidegg 75cl 44.00  
Traubensorten: Pinot Noir - Eignet sich zu allen  
Hauptgerichten, kalte Platten und Käse

**Tessin 2015**

Merlot del Ticino DOC «Generoso» Matasci 75 cl 44.00  
Traubensorte: Merlot - Eignet sich zu:  
Kaninchenbraten mit Oliven, Risotto oder Pasta

**Graubünden 2015**

Maienfelder Pinot Noir Nüesch 75 cl 44.00  
Traubensorte: Pinot Noir - Eignet sich zu:  
Rindfleisch, Wild, Bratgeflügel, Pfeffersteak  
oder Schlachtplatte

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

**ROTWEIN  
Italien**

**Piemont 2013/2014**

Barbera d'Asti Tirtè DOCG Neirano 75 cl 44.00  
Traubensorte: Barbera - Eignet sich zu:  
Rotes Fleisch passt zu diesem Wein,  
sowie rezente, gut gelagerte Käse

**Veneto 2014**

Ripasso «Soraighe» DOC Bennati 75 cl 44.00  
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara  
Eignet sich zu: Ein idealer Begleiter zu Wild,  
Steak und Käse

**«Gardetta» 2012**

Rosso del Veneto IGT Bennati 75 cl 46.00  
Traubensorten: Corvina, Merlot / im Barrique ausgebaut  
Eignet sich zu: Braten und Lammgerichte,  
kräftige Käse, würzige Speisen

**Toscana 2015**

Bolgheri Rosso DOC «Pean» Batzella 75 cl 47.00  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc / im Barrique ausgebaut  
Eignet sich zu: kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta  
und reifem Käse

**Apulien 2016**

Primitivo di Manduria DOC Masseria Trajone 75 cl 42.00  
Traubensorte: Primitivo  
Eignet sich zu: Gegrilltem Fleisch, feinen Wurstsorten,  
Pasta und Käsegerichten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

## Spanien

### Rioja 2011/2012

Rioja DOC Reserva Edulis Bodegas Altanza 75 cl 46.00

Traubensorte: Tempranillo

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

## Frankreich

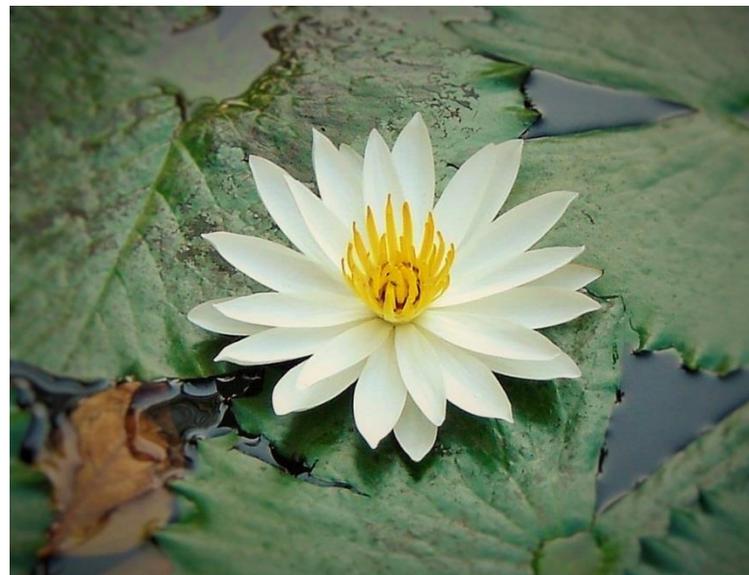
### Bordeaux 2006

Château de Malleret MC Cru Bourgeois 75 cl 49.00

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

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten

Zapfengeld 25.00



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