



Unmittelbar am Vierwaldstättersee liegt das mediterrane Restaurant Seerose in Weggis. Die Seeterrasse bietet ein facettenreiches Angebot von Farben, Strukturen, Geschmäcker und Aussicht. Das mediterrane Flair trifft auf das idyllische Weggis.

Spezial Angebot für im Juni, Juli und August

Grillwochenende á Discretion

Jeden Samstag (bei schönem Wetter) **ab 18.00Uhr**

BBQ vom Feuertopf-Grill
Reichliches Grillfleisch
Wurst- Angebot
Fisch und Pulpo

Beilagen
Diverse Salate und Dips
Bratkartoffeln
Grillgemüse

CHF 59.00 pro Person

Tischreservation unter:
041 392 25 25 oder reservation@lh-group.ch

Vorspeise

Starter

Grüner Salat mit Französisches oder Italienisches Dressing	8.50
Green salads with homemade dressing French or Italian	
Gemischter Salat	
mit hausgemachtem Dressing Französisch oder Italienisch	10.50
Mixed salad with homemade dressing French or Italian	
Nüsslisalat mit Ei und Orangenfilets	12.50
Lamb's lettuce with egg and orange filets	
Caeser-Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen	
mit Croûtons, Cherrytomaten und Parmesanspäne garniert	19.50
Caeser salad with chicken breast strips with croutons, cherry tomato and parmesan slivers	

Antipasti

Antipasti

Honig- Melone mit Prosciutto	18.50
Honeydew melon with ham	
Gemischter Antipasti Teller	22.50
Serranoschinken, Coppa, Balsamico-Champignons, Peperoni	
Zucchetti, Auberginen, Oliven und Parmesanspäne	
Mixed Antipasti plate	
Serrano ham, Copa, mushrooms with balsamico, peppers	
zucchini, eggplant, olives and Parmesan slivers	
Caprese mit Piccadilly Tomaten und Büffelmozzarella	22.50
Caprese with Piccadilly tomatoes and buffalo mozzarella	

Suppen

Soups

Hausgemachte Tomatensuppe mit Vanillecroûtons	10.50
Homemade tomato soup with vanilla-croustons	
Kalte Melonensuppe serviert in der Melonenschale	11.50
Cold melon soup served in a Melon bowl	

Pasta

Pasta

Penne mit hausgemachten Basilikumpesto	19.50
Penne with homemade basil pesto	
Spaghetti Bolognese	21.50
Spaghetti bolognese	
Spaghetti Carbonara	22.50
Spaghetti Carbonara	
Penne alla Vodka	24.50
Penne alla Vodka	
Merlot-Brasato-Ravioli an einer Salbeibuttersauce	33.50
Merlot-Brasato-Ravioli on a sage butter sauce	
Safranrisotto mit gebratenen Riesencrevetten	34.50
Saffron risotto with shrimps	
Fregola Sarda (Pastakügelchen aus Sardinien) mit Jakobsmuscheln und gebratene Riesencrevetten	39.50
Fregola (typical Sardinia pasta) with scallops and shrimps	

Fleisch

Meat

Pouletbrust mit Weisswein Risotto mit getrocknete Tomaten	29.50
Chicken breast served white wine risotto and dried tomatoes	
Spare-Ribs mit Pommes Frites und hausgemachtem BBQ-Sauce	30.50
Spare-Ribs with French Fries and homemade BBQ-Sauce	
Tranche vom Rindsentrecôte auf mariniertem Rucola mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	39.00
Slice of beef entrecote on a marinated arugula with cherry tomatoes and planed Parmesan	
Lammkarree an Portweinjus mit Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln	42.00
Rack of lamb on a port wine sauce with spring vegetables and rosemary potatoes	

Fisch

Fish

Eglifilets gebacken

mit hausgemachter Tartar Sauce dazu Salzkartoffeln 39.50

Fillets of perch served with homemade tartar sauce and salted potatoes

Wolfsbarschfilet mit Zitronen Risotto und Ofentomaten

37.50

Fillet of sea bass with lemon risotto and oven tomatoes

Lachstranche mit kalter Avocadosauce und Balsamico-Linsen

42.50

Salmon slice with cold avocado sauce and balsamic lentils

Für unsere kleinen Gäste

Kids menu

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12.50

Chicken Nuggets with French fries

Schnipo

14.50

Breaded pork escalope with French fries

So wie die Speisen in der Seerose, ist auch jeder Gast einzigartig.

Persönliche Präferenzen, Unverträglichkeiten oder Allergien müssen deshalb nicht versteckt werden, sondern werden gerne bei der Bestellung und anschließender Zubereitung berücksichtigt.

Lachs Norwegen / Egli

Poulet CH/Brasilien / Rind Argentinien / Rindswurst CH / Kalb CH / Lamm Australien / Schwein CH

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%

All prices in CHF include 7,7% VAT.

Nachmittagskarten

Afternoon menu

Vorspeise

Starter

Grüner Salat mit Französisches oder Italienisches Dressing	8.50
Green salads with homemade dressing French or Italian	
Gemischter Salat	
mit hausgemachtem Dressing Französisch oder Italienisch	10.50
Mixed salad with homemade dressing French or Italian	
Nüsslisalat mit Ei und Orangenfilets	12.50
Lamb's lettuce with egg and orange filets	
Caeser-Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen	
mit Croûtons, Cherrytomaten und Parmesanspäne garniert	19.50
Caeser salad with chicken breast strips with croutons, cherry tomato and parmesan slivers	

Antipasti

Antipasti

Honig- Melone mit Prosciutto	18.50
Honeydew melon with ham	
Gemischter Antipasti Teller	22.50
Serranoschinken, Coppa, Balsamico-Champignons, Peperoni	
Zucchini, Auberginen, Oliven und Parmesanspäne	
Mixed Antipasti plate	
Serrano ham, Copa, mushrooms with balsamico, peppers	
zucchini, eggplant, olives and Parmesan slivers	
Caprese mit Piccadilly Tomaten und Büffelmozzarella	22.50
Caprese with Piccadilly tomatoes and buffalo mozzarella	

Suppen

Soups

Hausgemachte Tomatensuppe mit Vanillecroûtons	10.50
Homemade tomato soup with vanilla-cROUTONS	
Kalte Melonensuppe serviert in der Melonenschale	11.50
Cold melon soup served in a Melon bowl	

Pasta

Pasta

Penne mit hausgemachten Basilikumpesto	19.50
Penne with homemade basil pesto	
Spaghetti Bolognese	21.50
Spaghetti bolognese	
Spaghetti Carbonara	22.50
Spaghetti Carbonara	
Penne alla Vodka	24.50
Penne alla Vodka	

Fleisch

Meat

Pouletbrust mit Weisswein Risotto mit getrocknete Tomaten	29.50
Chicken breast served white wine risotto and dried tomatoes	
Spare-Ribs mit Pommes Frites und hausgemachtem BBQ-Sauce	30.50
Spare-Ribs with French Fries and homemade BBQ-Sauce	
Tranche vom Rindsentrecôte auf mariniertem Rucola mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	39.00
Slice of beef entrecote on a marinated arugula with cherry tomatoes and planed Parmesan	