

Bon appétit!



Enjoy your meal!

¡Qué aproveche!

Guten Appetit!

Eet smakelijk!



Buon appetito!

Smacznego!

Geniessen sie den wunderschönen Ausblick
auf den Vierwaldstättersee!

Suppen / Soups

Tomatensuppe aromatisiert mit Basilikum Öl und Mozzarella

Tomato soup flavoured with basil oil and mozzarella

CHF 12.00

Pilz-Cappuccino Suppe mit getrüffelem Rahm und Parmesan Chips

Mushroom cappuccino soup with truffle cream and parmesan chips

CHF 16.50

Vorspeisen / Appetizers

Gelbflossen Thunfischfilet „Tataki“ im Sesammantel, Avocado – „Wasabi“ Mousse, Forellenkaviar an einer hausgemachter Austernsauce

Yellowfin TUNA fillet in sesame crust with homemade oyster sauce, avocado mousse with wasabi and fresh Trout Caviar

CHF 34.00

Rindstartar (140g) aromatisiert mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Bio-Olivenöl und hausgemachtem Toast Brot und Butter

Beef minced meat flavoured with special herbs, onion, pickles, organic olive oil and baked bread

CHF 28.00

Eisbergsalat mit grillierter Pouletbrust, Speckchips, grillierte Tomaten, Gurkenstreifen an einer hausgemachten Salatsauce

Caesar salad flavoured with homemade Caesar sauce, grilled chicken, bacon chips, grilled tomatoes, cucumber slices, "parmigiano" and basil oil

CHF 24.50

Räucherlachs-Salat mit gemischten Blattsalaten, Avocado, Sesam, Rote Zwiebel, und Kirschtomaten

Smoke salmon flavoured with special dressing combine with lime, fresh mixed leaves, sesame seeds, red onion quarters and cherry tomatoes

CHF 24.50

Sommersalat mit knackigem Blattsalat, Peperoni, Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Schwarze Oliven an unserem Hausdressing

Mixed leaves flavoured with Chef vinaigrette, peppers, red onions, tomato, cucumber, mixed backed seeds and black olives

CHF 11.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Fisch / Fish

Sepia mariniert mit hausgemachter Butter im „Plancha“ gegart, dazu Kartoffeln aromatisiert mit Oliven und Zwiebeln, scharfe „Chimichurri“ Sauce mit Bio-Olivenöl

Cuttlefish marinated with special homemade butter and cooked on the “plancha”,
backed potatoes slices flavoured with olives and onions,
spicy chimichurri sauce with organic olive oil

CHF 36.00

Gedämpftes Wolfsbarschfilet glasiert mit unserer hausgemachten „Teriyaki-Sauce“, würziges Mango Tartar mit kalifornischen Paprika, Rüebli Püree, Basilikum Bio-Öl

Seabass file steamed at salt vapors and glazed with homemade teriyaki, spicy mango tartare
with Californian peppers , carrot puree and basil chlorophyll with organic olive oil

CHF 39.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Fleisch / Meat

**Entrecôte (300 g) vom Grill mit geklärter Butter, frischen Gewürzen
und Kräutern dazu serviert Karottenpüree und Bratkartoffeln**

Entrecôte Steak (300 g) grilled, flavoured with fresh spices and herbs and clarified butter,
Carrot puree and roasted potatoes with rosemary and garlic

CHF 48.00

**Geräucherte Ente glasiert mit Nüssen, zubereitet an einer hausgemachten Madagaskar Himbeersauce,
serviert mit Kürbis purre und Pastinaken**

Smoked duck glazed with nuts, prepared with a homemade Madagascar raspberry sauce, served
with pumpkin puree and parsnips

CHF 46.00

**Schweins Tomahawk Steak vom Grill mit Speck - Bratkartoffeln,
Rote Zwiebeln und Krautsalat**

Grilled Fresh Local Pork Chop with special spices,
country cuts with bacon and red onion, coleslaw salad

CHF 38.00

**Black-Angus Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, mariniete Gurken,
Zwiebelkonfitüre, Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise und Country Cuts mit hausgemachtem Brot**

Black Angus SWISS Beef burger with special homemade bread, tomatoes,
cedar cheese, pickles cucumber, onion jam, BACON, lettuce, BBQ sauce , mayo

CHF 32.00

**Grillierte Poulet Brust Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, mariniete Gurken,
Zwiebelkonfitüre, Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise und Country Cuts mit hausgemachtem Brot**

Grilled chicken breast with special homemade bread , tomatoes, cedar cheese,
pickles cucumber, onion jam, BACON, lettuce, BBQ sauce , mayo

CHF 32.00

**Im Rotwein Geschmorte Lammkeule aromatisiert mit marokkanischen Gewürzen
serviert mit Süsskartoffelstock, Rüebli und Zucchiniestreifen**

Lamb shank cooked very slow in the oven with Moroccan spices and Spanish wine ,
served with mashed sweet potatoes, carrots and zucchini slices

CHF 44.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Pasta

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

Spaghetti with homemade Bolognese sauce flavored with basil
and "Parmigiano"

CHF 21.50

Spaghetti Carbonara mit Pancetta, Parmigiano und Eigelb

Spaghetti Carbonara with Pancetta, Parmigiano and egg yolk

CHF 24.00

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, Kirschtomaten, Rucola an einer Trüffel-Butter Sauce

Tagliatelle with funghi porcini, cherry tomatoes, rocket and a truffle-butter sauce

CHF 29.50

Spaghetti Aglio Oglio mit Chili, Bio-Olivenöl, Kirschtomaten, Mozzarella und frischer Rucola

Spaghetti with chilly, organic olive oil, cherry tomatoes, mozzarella and fresh rucola

CHF 21.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Dessert / Desserts

Lavakuchen, Dunkles Schweizer Schokoladen Soufflé mit Vanille Glace

Lava cake with Dark Swiss chocolate soufflé with vanilla ice cream

CHF 16.50

Chef Tiramisu a la Chef Gianni mit frischen Früchten und Kakao Pulver

Chef Gianni Tiramisu with fresh fruits and cocoa powder

CHF 15.00

Hausgemachter Kürbisstrudel mit Vanillesauce, Zimt und Waldbeeren

Homemade pumpkin strudel with vanilla sauce, cinnamon and wild berries

CHF 16.00

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Kinder Menü / Kids Menu

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

Spaghetti with homemade Bolognese sauce flavored
with basil and Parmigiano

CHF 13.50

Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomaten Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

Spaghetti Napoli with homemade tomato sauce flavoured with basil and Parmigiano

CHF 12.50

Hausgemachte Panierte Poulet streifen mit "Country cuts"

Homemade breaded chicken strips with "Country cuts"

CHF 16.00

Grillierte Poulet Brust mit "Country cuts"

Grilled Chicken breast with "Country cuts"

CHF 18.00



*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%



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.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen einen wundervollen Tag.

Auf wiedersehen

Goodbye

Au revoir

Adiós

Adeus

Arrivederci

Tot ziens

Do widzenia

До свидания

Deklaration

Ausländisches Produkte kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Fisch

Fleisch

Wolfsbarschfilet/ Griechenland

Lamm/ Neuseeland

Thunfisch/ Philippines

Rind/ Schweiz

Zanderfilet/ Schweiz

Schwein/ Schweiz

Sepia / Spanien

Poulet/ Schweiz

Der Jugendschutz sagt Folgendes aus:

- **Es darf kein Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgeschenkt werden.**
- **Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgeschenkt werden.**
- **Spirituosen, Aperitife und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgeschenkt werden.**

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

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

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%