

Bon appétit!



Enjoy your meal!

¡Qué aproveche!

Guten Appetit!

Eet smakelijk!



Buon appetito!

Smacznego!

Geniessen sie den wunderschönen Ausblick
auf den Vierwaldstättersee!

Suppen / Soups

Pilz-Cappuccino Suppe mit getrüffeltem Rahm und Parmesan Chips
Mushroom cappuccino soup with truffle cream and parmesan chips **GLUTEN FREE** **CHF 16.50**

Vorspeisen / Appetizers

Thunfischfilet „Tataki“ im Sesammantel, Avocado–, Wasabi“ Mousse, Forellenkaviar an einer hausgemachter Austernsauce
TUNA fillet in sesame crust with homemade oyster sauce, avocado mousse with wasabi and fresh Trout Caviar *may contain GLUTEN* **CHF 34.00**

Rindstatar (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 *may contain GLUTEN* **CHF 28.00**

Caesar mit grillierter Pouletbrust, Speckchips, grillierte Tomaten, Gurken an einer hausgemachten Salatsauce
Caesar salad flavoured with homemade Caesar sauce, grilled chicken, bacon chips, grilled tomatoes, cucumber, “parmigiano”and basil oil *may contain GLUTEN* **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 and cherry tomatoes **GLUTEN FREE** **CHF 24.50**

Burrata mit Basilikum öl serviert mit Rucola, Rote Beete, Orange, Gurke, Tomaten und “parmegiano”chips
Burrata with basil oil served with rucola, tomato, baked paprika, beetroot, orange, Cucumber, chilly and “parmigiano”chips **GLUTEN FREE** **CHF 22.50**

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 **GLUTEN FREE** **CHF 12.50**

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es 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

Zanderfilet aus dem Vierwaldstättersee mit Sellerie Püree an einer salziger Zabaionesauce mit frischen Kräutern und sautierter Pak-Choi

Pike-Perch file from LUZERN LAKE marinated with special spices,
pak-choy sautéed and creamy celery puree **GLUTEN FREE**

CHF 46.00

Dorada im Ofen mit mediterranen Kräutern gebacken serviert mit sautiertem Gemüse und Aioli-Sauce **GLUTEN FREE**

Dorada baked in oven with mediterranean herbs and served with vegetables and alioli sauce

CHF 36.50

Fleisch / Meat

Rinderfilet aromatisiert mit Kräutern und Gewürzen serviert mit Gratin "Dauphinoise" an einer hausgemachter Waldpilz-Demi-Glace-Sauce

Beef Tenderloin flavoured with herbs and spices, may **contain GLUTEN**
served with Dauphinoise potatoes and homemade wild mushroom DemiGlace sauce

CHF 48.00

SEEROSE POULETBRUST - Schweizer Hühnerbrust gefüllt mit Emmentaler, eingewickelt in Jamon Iberico, serviert mit cremigem Kartoffelpüree, gewürzt mit Frühlingzwiebeln, Feta-Käse und sonnengetrockneter Tomatensauce

Swiss chicken breast filled with Emmentaler, wrapped in Jamon Iberico,
served with creamy mashed potatoes, seasoned with spring onions,
feta cheese and sun-dried tomato sauce **GLUTEN FREE**

CHF 36.00

Schweins Tomahawk Steak vom Grill serviert mit Country Cuts, swiebeln-speck flocken und coleslawsalad

Grilled Fresh Local Pork Chop with Chef spices,
country cuts with bacon and crispy onion, coleslaw salad **may contain GLUTEN**

CHF 38.00

Black-Angus Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, marinierte 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, marinierte 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

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es 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 23.50
Spaghetti Carbonara mit Speck, Parmigiano und Eigelbcremesauce Spaghetti Carbonara with Speck, Parmigiano, and egg yolk cream sauce	CHF 24.50
Tagliatelle mit in Olivenöl gekochten Garnelen mit Knoblauch, Zucchini, Tomaten und frischer Rucola Tagliatelle with Shrimps cooked in olive oil with garlic, zucchini, tomatoes and fresh rucola	CHF 31.00
Tagliatelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Rucola an einer Trüffel-Butter Sauce Tagliatelle with funghi porcini, cherry tomatoes, rocket and a truffle-butter sauce	CHF 29.50
Tagliatelle mit BEEF STROGANOFF Sauce, gewürzt mit Steinpilzen Tagliatelle with BEEF STROGANOFF Sauce flavored with Funghi Porcini	CHF 37.00
Spaghetti Aglio Ooglio mit Chili, Bio-Olivenöl, Kirschtomaten, Mozzarella und frischer Rucola Spaghetti with chilly, organic olive oil, cherry tomatoes, mozzarella and fresh rucola	CHF 23.50
Rigatoni mit Quattro Formaggi Sauce und frischen Birnen Penne with quattro formaggi sauce and fresh pears	CHF 25.00

Dessert / Desserts

Tiramisu alla <i>Chef Gianni</i> mit frischen Früchten und Kakao Pulver <i>Chef Gianni</i> Tiramisu with fresh fruits and cocoa powder	CHF 15.00
--	------------------

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es 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 und Parmigiano

Spaghetti Napoli with homemade tomato and Parmigiano

CHF 12.50

Hausgemachte Panierte Poulet streifen mit "Country cuts"

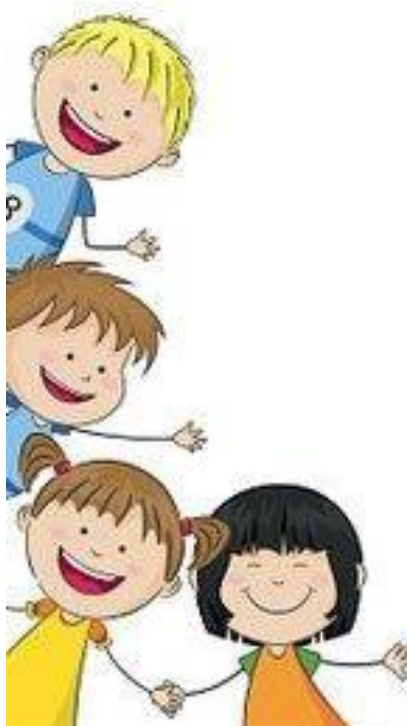
Homemade breaded chicken strips with "Country cuts"

CHF 18.00

Grillierte Poulet Brust mit "Country cuts"

Grilled Chicken breast with "Country cuts"

CHF 18.00



*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es 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

Ausländische Produkte kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Fisch

Fleisch

Dorade/ Spanien

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 ausgedenkt werden.**
- **Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgedenkt werden.**
- **Spirituosen, Aperitife und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgedenkt werden.**

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es 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%