



PHILOSOPHIE / LOOK & FEEL SEEROSE CLASSIC

Die Idee zum Look & Feel des Restaurant Seerose wurde aus der Nähe zum See geboren.

Wasser, Wind und Wetter sind nirgendwo so gut zu spüren als am Ufer des Sees. Durch den Wind brechen Äste und werden vom Wasser weggespült. Durch Wellen, Sonne, Zeit und Wind entsteht Schwemmholz – natürlich gealtert, abgeschliffen und mit einer silbernen Patina versehen. Sinnbild für den Lauf der Zeit und den Wandel in der Natur.

So entstand der unverwechselbare Stil des «Natural chic» für das Seerose Classic – authentisch und natürlich. Einzigartig für die Schweiz.

Farben inspiriert von der Natur: Sand, Schwemmholz, Stein, verwittertes Holz und naturbelassener Leinen in Harmonie zueinander. Feinste Nuancierungen in den Farben und Materialien, welche nur in der Natur zu finden sind und das Blau des naheliegenden Hallwilersee noch blauer erscheinen lassen.

APERITIF

Seerose Winterapéro 11.50

Blutorange-Seetaler Apfel-Zimt-Sirup aufgefüllt mit Rosé Schaumwein
kreiert von unserer Lernenden Iris

Seerose Winterapéro alkoholfrei 8.50

Blutorange-Seetaler Apfel-Zimt Sirup aufgefüllt mit Rimus

Balance Familie Haus-Champagner

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen:

Steinobst wie weisser Pfirsich, einen würzig, kraftvollen und

komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie 1 dl 12.50
unser edler, feinperliger Haus-Champagner

Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry 1 dl 8.50



SEEROSE MENÜ

Nüsslisalat Jägerart ✓

mit gebratenem Speck, Brotcroûtons und Ei

Seetaler Weinschaumsuppe

mit Käse-Knusper-Stängeli

Entrecôte auf Sauce Café de Paris

dazu Pommes Frites und Gemüseallerei

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleglace

Ganzes Menü 78

Menü in drei Gängen 66

 glutenfreies Gericht

✓ laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



FISCHSCHMAUS

Cremesuppe vom Winterspargel  

mit einem Petersilien-Nuss-Pesto

Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben

mit Blattspinat

Felchenfilets im Bierteig gebacken

mit Salzkartoffeln und Tartarsauce «Seerose»

Lebkuchenmousse  

mit winterlichen Rumtopf Früchten

Ganzes Menü

65



BALANCE-VEGANES MENÜ

Nüsslisalat   

mit Seetaler Äpfel und Nüssen

Kürbiscremesuppe  

Mit Kürbiskernöl

Gnocchi Nero  

mit Macadamia, Seetaler Birne und Kokosschaum


Warmer Zwetschgen-Cupcake  

mit Zwetschgensorbet

Ganzes Menü	65
Menü in drei Gängen	54

 glutenfreies Gericht

 laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



KALTE VORSPEISEN & SALATE

Gebeiztes Saiblingsfilet aus Römerswil ☒ ✓ mit süss-sauer eingelegtem Butternuss-Kürbis und Balance-Honig-Senfsauce	20.50
Rindfleischtatar (80 gr) «Seerose» mariniert nach Ihrem Gusto mit Toast und würzigen Curry-Zucchetti	24.00
Kalbscarpaccio mit Balance-Olivenöl ☒ dazu Belper Knolle und Sprossensalat	25.00
Saisonaler Blattsalat ☒ ✓ 🌿 verschiedene gemischte Blattsalate	11.50
Gemischter Salat ☒ ✓ 🌿 verschiedene Gemüsesalate und bunte Salatblätter	14.00
Wintersalat ☒ ✓ Blattsalate mit Orangenfilet, Apfel, geröstete Macadamia-Nüsse Streifen von der geräucherten Entenbrust und Glühwein-Dressing	17.50
Nüsslisalat ✓ „Jägerart“ mit gebratenem Speck, Brotcroûtons und Ei „Mimosa“ mit gehacktem Ei	18.50 16.50
Ihre Auswahl an hausgemachten Salatsaucen ☒ 🌿 Glühweindressing, französische Salatsauce, Balsamico Dressing, Honig-Senf Dressing	

☒ glutenfreies Gericht






✓ laktosefreies Gericht

🌿 vegetarisches Gericht

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST






SUPPEN

Cremesuppe vom Winterspargel   mit einem Petersilien-Nuss-Pesto	13.50
Seetaler Weinschaumsuppe  mit Käse-Knusper-Stängeli	13.50
Seetaler Kürbissuppe   mit Kürbiskernöl und Kernen	12.50

WARME VORSPEISEN


Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut und Apfel-Zimtragout	18.50
Gebratene Entenstopfleber auf Kartoffel-Peterli-Stock und Quitten-Chutney	25.00

VEGETARISCHES & VEGANES

Gnocchi Nero   mit Macadamia, Seetaler Birne und Kokosschaum	29.50
Bio-Einkorn-Risotto aus Aesch  mit Sellerie im Knuspermantel und Babyspinat	26.50

 glutenfreies Gericht

 laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



SEEROSE FISCHKLASSIKER

Felchenfilets im Bierteig gebacken Marktgemüse und Tartarsauce «Seerose»	38.50
Felchenfilets nach Zuger Art ☒ mit Kräutern pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce, Langkornreis und sautiertem Spinat	39.00
Eglifilets im Bierteig gebacken Gemüsegarnitur und Tartarsauce «Seerose»	39.50
Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben auf sautiertem Spinat	41.50

Beilagen Ihrer Wahl

Salzkartoffeln ☒, Langkornreis ☒, Pommes Frites,
Butterrösti ☒, Peterli-Kartoffelstock ☒, Linguine,
Einkorn-Risotto aus Aesch

AUS DEM SEE UND MEER

Skrei-Filet in Speckbutter gebraten, Rahmsauerkraut mit Süsskartoffelpüree	39.50
Swiss Alpin-Lachs mit Petersilienschaum, Kartoffel-Meerrettich-Stock und geschmortem Fenchel	43.50

☒ glutenfreies Gericht

✓ laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



SEEROSE FLEISCHKLASSIKER

Rindfleischtatar (160 gr) «Seerose»	42.50
mariniert nach Ihrem Wunsch mit Pommes Frites oder Toast und würzigen Curry-Zucchetti	
Kalbs Cordon Bleu	43.50
gefüllt mit Chrüter-Mutschli aus Seengen Pommes Frites und Gemüse garnitur	
Entrecôte auf Sauce Café de Paris (200 gr)	46.00
dazu Pommes Frites und geschmorte Bohnen	
Kalbsgeschnetzeltes «Züricher Art» ☒	44.50
Kalbsfleisch in kleine Stücke geschnitten an einer Champignon Rahmsauce	
Wiener Schnitzel	43.50
mit Pommes Frites, Gemüseallerei und Preiselbeeren	
Chateaubriand «Seerose»	220 gr pro Person 65.00
mit Sauce Béarnaise, reichhaltiger Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	

Für die maximale Gaumenfreude dauert die Zubereitung des Chateaubriand mindestens 40 Minuten.
Für die Gewährleistung der Qualität verzichten wir an Sonn- und Feiertagen (mittags) auf die Zubereitung des Chateaubriand.

Beilagen Ihrer Wahl

Salzkartoffeln ☒, Langkornreis ☒, Pommes Frites,
Butterrösti ☒, Peterli-Kartoffelstock ☒, Linguine,
Einkorn-Risotto aus Aesch

☒ glutenfreies Gericht

✓ laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht



VON DEN WIESEN


Rosa gebratenes Puschlaver Berglamm ☒	44.50
mit Orangen-Rosmarinsauce, Pommery-Senfrisotto und geschmorte Bohnen	
Geschnetzeltes von der Kalbsleber ☒	42.50
mit Majoransauce, Peterli und Freiämter Butterrösti	
Suure Mocke vom Seetaler Rind ☒	36.50
in Barolosauce geschmort, Kartoffel-Peterli-Stock und glasiertes Gemüseallerei	

SEEROSE FITNESSKLASSIKER

Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust ☒	36.50
verschiedene saisonale Salate	
Seerosenteller	38.50
gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten und Tartarsauce «Seerose»	

☒ glutenfreies Gericht

✓ laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST