



PHILOSOPHIE / LOOK & FEEL SEEROSE CLASSIC

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

Wasser, Wind und Wetter sind nirgendwo so gut zu spüren als am Ufer eines 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 Hallwilersees noch blauer erscheinen lassen.

APERITIF

Seerose Frühlingsapéro 11.50
hausgemachtes Erdbeerpüree leicht aromatisiert mit Minze
aufgefüllt mit Prosecco

Seerose Frühlingsapéro alkoholfrei 8.50
hausgemachtes Erdbeerpüree leicht aromatisiert mit Minze
aufgefüllt mit Ginger Ale

Balance Hotels Hauschampagner
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 Hotels 1 dl 12.50
unser edler, feinperliger Hauschampagner

Prosecco DOC Treviso, extra dry 1 dl 8.50

Die nachfolgenden Gerichte erhalten Sie von 11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.45 Uhr.



FRÜHLINGSZAUBER

Randencarpaccio

mit geräuchertem Felchenfilet und Meerrettich-Vinaigrette

Tafelspitz Consommé mit Butter verfeinert

frischem Meerrettich und seinem Geleeköpfli

Duett vom Rind

grilliertes Rindsfilet und gebackene Praline
an Morcheljus mit neuen Bratkartoffeln und Bohnen

Käseauswahl

vom Aargauer «Maître Fromager» Rolf Beeler

oder

Weisses Schokoladenmousse

mit in Grand-Manier mariniertem Erdbeersalat

Ganzes Menü	88
Menü in drei Gängen	74



FISCHSCHMAUS

Nüsslisalat mit Bärlauchcroûtons 

Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben
serviert mit Langkornreis

Knusprig gebackene Felchenfilets
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce «Seerose»

Kleiner Coupe Romanoff
Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm

Ganzes Menü 65



VEGETARISCHES MENÜ

Frühlingsalat «Seerose» ☒ ✓

Blattsalat an Rhabarber-Vinaigrette
mit Spargelspitzen, Avocado und Cherrytomaten

Weisse Tomatenschaumsuppe ☒

Tagliatelle

mit Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen und Cherrytomaten
an Kräuterrahmsauce

Joghurt-Panna cotta mit Crumble und Rhabarber-Kompott

Ganzes Menü	62
Menü in drei Gängen	52



KALTE VORSPEISEN & SALATE

Rindfleischtatar (80 g) «Seerose»	24.00
mariniert nach Ihrem Wunsch mit Toast und würzigen Curry-Zucchetti	
Randencarpaccio ☒	19.50
mit geräuchertem Felchenfilet und Meerrettich-Vinaigrette	
Tatar vom Kalbsfilet mit «Beeler Chogele»	24.50
mariniert mit Oliven- und Trüffelöl auf Rucola mit hausgemachter Brioche	
Frühlingssalat «Seerose» 🌿 ✓ ☒	18.50
Blattsalat an Rhabarber-Vinaigrette mit Spargelspitzen, Avocado und Cherrytomaten	
Nüsslisalat mit Bärlauchcroûtons 🌿	14.50
Gemischter Salat 🌿 ☒	14.00
verschiedene Gemüsesalate und bunte Salatblätter	
Saisonaler Blattsalat 🌿 ☒ ✓	11.50
verschiedene gemischte Blattsalate	
Ihre Auswahl an hausgemachten Salatsaucen 🌿 ☒ ✓	
Rhabarber-Vinaigrette, Balsamico Dressing, französische Salatsauce, Honig-Senf Dressing	

☒ glutenfreies Gericht

✓ laktosefreies Gericht

🌿 vegetarisches Gericht

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



SUPPEN


Weisse Tomatenschaumsuppe   14.50
mit Tomatenmousseköpfler und Stangensellerie

Tafelspitz Consommé mit Butter verfeinert 14.50
frischem Meerrettich und seinem Geleeköpfli

WARME VORSPEISEN


Morchelschmaus  19.50
hausgemachte Bärlauchnocken mit einem Morchelragout

Geschmorter Pulpo 22.50
mit Olivenöl, Zitronensaft, Kefen, Cherrytomaten
und hausgemachten Gnocchi


Tagliatelle  18.50
mit Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen und Cherrytomaten
an Kräuterrahmsauce

VEGETARISCHES & FITNESS

Morchelschmaus  29.50
hausgemachte Bärlauchnocken mit einem Morchelragout

Tagliatelle  26.50
mit Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen und Cherrytomaten
an Kräuterrahmsauce

Seerosenteller 37.50
gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten
und Tartarsauce «Seerose»

Fitnesssteller  41.50
verschiedene saisonale Salate mit grillierten Kalbsschnitzel
mit grillierter Pouletbrust 36.50

 glutenfreies Gericht

 laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

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



VON DEN WIESEN

Kalbs Cordon Bleu «Capanna»	43.50
gefüllt mit geräuchertem Schinken, Frühlingszwiebeln und Walliser Bio Raclettekäse, dazu Pommes Frites, Spargelragout	
Duett vom Rind	49.50
grilliertes Rindsfilet und gebackene Praline mit Morcheljus und Bohnen dazu neue Bratkartoffeln	
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräuter und Zwiebeln sautiert ☒ ✓	35.50
in einer mit Himbeeressig parfümierten Jus	

AUS DEM SEE UND DEM MEER

Gebratene Forellenfilets	41.50
<i>von Spielhofers FishingFarm in Römerswil</i> auf Tagliatelle mit Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen und Cherrytomaten an Kräuterrahmsauce	
Geschmorter Pulpo	33.50
mit Olivenöl, Zitronensaft, Kefen, Cherrytomaten und hausgemachten Gnocchi	
Beilagen Ihrer Wahl	
neue Bratkartoffeln ☒, Salzkartoffeln ☒, Langkornreis ☒, Tagliatelle, Pommes Frites oder Butterrösti ☒	

☒ 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 dazu Tartarsauce «Seerose»	38.50
Felchenfilets nach Zuger Art  mit Kräutern pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce, Langkornreis und sautiertem Spinat	39.00
Eglifilets im Bierteig gebacken Gemüse garnitur und Tartarsauce «Seerose»	39.50
Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben auf sautiertem Spinat	41.50
Felchenfilets «Maharadscha» in Kokosnussraspel paniert an Thai-Currysauce, Langkornreis und exotischen Früchte	39.50
Beilagen Ihrer Wahl neue Bratkartoffeln  , Salzkartoffeln  , Langkornreis  , Tagliatelle, Pommes Frites oder Butterrösti 	



SEEROSE FLEISCHKLASSIKER

Rindfleischtatar (160 g) «Seerose» 42.50
mariniert nach Ihrem Wunsch
mit Pommes Frites oder Toast und würzigen Curry-Zucchetti

Kalbs Cordon Bleu 41.50
Pommes Frites und Gemüse garnitur

Tafelspitz an Meerrettichsauce ☒ 39.50
mit Spinat und Gemüsestreifen

Entrecôte Café de Paris (200 g) 46.00
dazu Pommes Frites und Grill-Gemüse

Zürcher Geschnetzeltes ☒ 46.50
Kalbsfiletspitzen in kleine Stücke geschnitten
an einer Champignon Rahmsauce

Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» ☒ 46.00
gebratene Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikasauce
mit Pilzen, Gurken- und Peperonistreifen

Seerose «Chateaubriand» ab 2 Personen 220 g pro Person 65.00
mit Sauce Béarnaise, reichhaltiger Gemüse garnitur
und Beilage nach Wahl

Gut zu wissen

Für die maximale Gaumenfreude dauert die Zubereitung des Chateaubriand mindestens 40 Minuten.
Geniessen Sie das Gericht auch auf der Mediterranen Terrasse – als Tellergericht und in zwei Gängen.
Für die Gewährleistung der Qualität verzichten wir an Sonn- und Feiertagen (mittags) auf die Zubereitung des Chateaubriand.

Beilagen Ihrer Wahl

neue Bratkartoffeln ☒, Salzkartoffeln ☒, Langkornreis ☒,
Tagliatelle, Pommes Frites oder Butterrösti ☒

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten, Deklarationen und halben Portionen.

☒ glutenfreies Gericht

✓ laktosefreies Gericht

☒ vegetarisches Gericht

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