



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 Sommerapéro 11.50
hausgemachtes Erdbeerpüree leicht aromatisiert mit Minze
aufgefüllt mit Prosecco

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

Balance Familie 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.



SOMMERZAUBER

Carpaccio vom Rind

mit Millennium Olivenöl und Limonen Saft mariniert,
Gruyère und Rucola
(das Olivenöl stammt von 1000 jährigen Bäumen, DOP Apulien)

Bouillabaisse

französische Fischsuppe mit Sauce Rouille
und Kräuterbaguette

Rosa gebratene Filetspitzen vom Pata Negra

mit Portweinjus auf Ratatouille und Gemüse
dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

Käseauswahl

vom Aargauer «Maître Fromager» Rolf Beeler

oder

Pfirsichsalat mit Ingwer und Zitronengras

mit Sauerrahm-Limettenmousse

Ganzes Menü 88

Menü in drei Gängen 74



FISCHSCHMAUS

Sommersalat «Seerose»

Blattsalat mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurken, Avocado, Wassermelone und sautierten Eierschwämmli an Erdbeer Dressing

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

Burrata

auf süss-sauren marinierten Aprikosen mit Minze

Gazpacho

mit gratiniertem Ziegenkäse

Pappardelle

an leichter Rahmsauce mit Avocado und Tomaten

Baileys-Schokoladenmousse

frische Beeren mit Holunderblütensirup mariniert
und Pistazienglace

Ganzes Menü	62
Menü in drei Gängen	52



KALTE VORSPEISEN & SALATE

Rindfleischtatar (80 g) «Seerose» mariniert nach Ihrem Wunsch mit Toast und würzigem Blumenkohl	24.00
Burrata auf süss-sauren marinierten Aprikosen mit Minze	18.50
Carpaccio vom Rind mit Millennium Olivenöl und Limonen Saft mariniert, Gruyère und Rucola (das Olivenöl stammt von 1000 jährigen Bäumen, DOP Apulien)	19.50
Variation vom Lachs geräuchert, mariniert und als Tatar mit hausgemachtem Brioche	24.50
Sommersalat «Seerose»   Blattsalat mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurken, Avocado, Wassermelone und sautierten Eierschwämmli an Erdbeer Dressing	18.50
Gemischter Salat    verschiedene Gemüsesalate und bunte Salatblätter	14.00
Saisonaler Blattsalat    verschiedene gemischte Blattsalate	11.50
Ihre Auswahl an hausgemachten Salatsaucen    Erdbeer Dressing, 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

Bouillabaisse	16.50
französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und Kräuterbaguette	
Gazpacho	13.50
mit gratiniertem Ziegenkäse	

WARME VORSPEISEN

Pappardelle	17.50
an leichter Rahmsauce mit Flusskrebse und Avocado	
Eierschwämmli Ragout	17.50
mit Kräutern und gebratenen Serviettenknödel	

VEGETARISCHES & FITNESS

Pappardelle	24.50	
an leichter Rahmsauce mit Avocado und Tomaten		
Eierschwämmli Ragout	28.50	
mit Kräutern und gebratenen Serviettenknödel		
Seerosenteller	38.50	
gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten und Tartarsauce «Seerose»		
Fitnesssteller 	mit grillierter Lachstranche	38.50
verschiedene saisonale Salate	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

Rosa gebratene Filetspitzen vom Pata Negra	44.50
mit Portweinjus auf Ratatouille und Gemüse dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi	
«Bœuf à la ficelle »	49.50
der Klassiker, pochiertes Rindsfilet auf Eierschwämmli und Wurzelgemüse mit neuen Bratkartoffeln	
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräuter und Zwiebeln sautiert ☒ ✓	35.50
in einer mit Himbeeressig parfümierten Jus	

AUS DEM SEE UND DEM MEER

Pappardelle	31.50
an leichter Rahmsauce mit Flusskrebse und Avocado	
Bouillabaisse	36.50
französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und Kräuterbaguette (Seezunge, Rotbarbe, Wolfsbarsch und Miesmuscheln)	
Geschmorter Pulpo	33.50
mit Olivenöl, Zitronensaft, Kefen, Cherrytomaten und hausgemachten Kartoffelgnocchi	
Beilagen Ihrer Wahl	
neue Bratkartoffeln ☒, Salzkartoffeln ☒, Langkornreis ☒, Pappardelle, 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 38.50

dazu Tartarsauce «Seerose»

Felchenfilets nach Zuger Art  39.00

mit Kräutern pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce,
Langkornreis und sautiertem Spinat





Eglifilets im Bierteig gebacken 39.50

Gemüsegarnitur und Tartarsauce «Seerose»

Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben 41.50

auf sautiertem Spinat

Beilagen Ihrer Wahl

neue Bratkartoffeln , Salzkartoffeln , Langkornreis ,
Pappardelle, Pommes Frites oder Butterrösti 



SEEROSE FLEISCHKLASSIKER

Rindfleischtatar (160 g) «Seerose» 42.50
mariniert nach Ihrem Wunsch
mit Pommes Frites oder Toast und würzigem Blumenkohl

Kalbs Cordon Bleu 41.50
Pommes Frites und Gemüse garnitur

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 ,
Pappardelle, 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