



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 Herbstapéro 11.50

Hausgemachter Zitronengras-Brombeersirup
aufgefüllt mit Prosecco

Seerose Herbstapéro alkoholfrei 8.50

Hausgemachter Zitronengras-Brombeersirup
aufgefüllt mit Ginger Ale

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

Capriolo tonnato ✖

geschmorte Rehschulter an Thunfischsauce
mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen

oder

Nüsslisalat «Jägerart»

mit gebratenem Speck, Brotcroûtons und gehacktem Ei

Seetaler Kürbisrahmsuppe ♥ ✖

mit Kürbiskernöl und Kernen

Tranchiertes Entrecôte auf Sauce Café de Paris

mit Pommes Frites und Saisongemüse

oder

Hirschgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce

mit Spätzli und Rosenkohl

Warmes Pflaumenkompott ♥

mit hausgemachter Milchreisglace und
Haselnussstreusel

Ganzes Menü 79

Menü in drei Gängen 67

vegetarisch ♥

vegan ♥

glutenfrei ✖

laktosefrei 🐄

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



FISCHSCHMAUS

Nüsslisalat Mimosa

mit gehacktem Ei

Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben

serviert mit sautiertem Blattspinat

Felchenfilets im Bierteig gebacken

mit Salzkartoffeln und Tartarsauce «Seerose»


Mini Coupe Nesselrode

Marronipüree, Meringue, Vanilleglace und Rahm

Ganzes Menü

65

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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



KALTE VORSPEISEN & SALATE

Rindfleischtatar (80 gr) «Seerose»	24.00
mariniert nach Ihrem Wunsch mit Toast und würzigen Curry-Zucchetti	
Capriolo tonnato ✘	19.50
geschmorte Rehschulter an Thunfischsauce mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	
Kürbismousse mit geräuchertem Wildschweinschinken ✘	18.50
mit kleinem Salat und Kürbiskernöl	
Nüsslisalat «Jägerart»	18.50
mit gebratenem Speck, Brotcroûtons und gehacktem Ei	
Nüsslisalat «Mimosa» ♡ ✘	16.50
mit gehacktem Ei	
Gemischter Salat ♡ ✘ 🌱	14.00
verschiedene Gemüsesalate und bunte Salatblätter	
Saisonaler Blattsalat ♡ ✘ 🌱	11.50
verschiedene gemischte Blattsalate	
Ihre Auswahl an hausgemachten Salatsaucen ♡ ✘ 🌱	
Kürbiskernöl Dressing, französische Salatsauce, Balsamico Dressing, Honig-Senf Dressing	

vegetarisch ♡

vegan ♡

glutenfrei ✘

laktosefrei 🌱

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



SUPPEN

Wildconsommé mit Wildravioli	14.50
Seetaler Kürbisrahmsuppe ♡ ✘ mit Kürbiskernöl und Kernen (auch vegan erhältlich)	12.50

WARME VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln auf Linguine an Balance Familie Olivenöl, Knoblauch und Kräuter (von 1000-jährigen Olivenbäumen, DOP "Collina di Brindisi", Apulien)	22.50
Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisschuppen mit Einkornrisotto aus Aesch (LU) und Kürbiskernöl	19.50

VEGETARISCHES & FITNESS

Herbstteller ♡ Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Apfel mit Preiselbeeren, Rahmsauerkraut und sautierte Waldpilze mit Kräuter	26.50	
mit Spätzli als Beilage ♡	5.00	
Linguine ♡ an Steinpilzrahmsauce und Langkornpfeffer	29.50	
Seerosenteller gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten und Tartarsauce «Seerose»	38.50	
Fitnesssteller ✘ mit verschiedene saisonalen Salaten	mit gebratenem Zanderfilet mit grillierten Kalbsschnitzeln	38.50 41.50

vegetarisch ♡

vegan ♡

glutenfrei ✘

laktosefrei ☹

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



SEEROSE FISCHKLASSIKER

Felchenfilets im Bierteig gebacken 38.50
Marktgemüse und Tartarsauce «Seerose»

Felchenfilets nach Zuger Art ✘ 39.00
pochierte Felchenfilets an Weisswein-Kräutersauce,
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

Spätzli, Salzkartoffeln ✘, Langkornreis ✘,
Pommes Frites, Butterrösti ✘, Rösti Frites
Linguine, Einkornrisotto aus Aesch (LU)

AUS SEE UND MEER

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisschuppen 38.50
mit Einkornrisotto aus Aesch (LU) und Kürbiskernöl

Gebratene Jakobsmuscheln 41.50
auf Linguine an Balance Familie Olivenöl, Knoblauch und Kräuter
(von 1000-jährigen Olivenbäumen, DOP "Collina di Brindisi", Apulien)

vegetarisch 🍃

vegan 🌱

glutenfrei ✘

laktosefrei 🐄


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



VON DEN WIESEN UND WÄLDERN

Gebratenes Rindsfilet auf Rahmwirsing mit Rösti Frites	49.50
Wiener Schnitzel mit hausgemachter Preiselbeerkonfi, Saisongemüse und Pommes Frites	41.50
Rehschnitzel «Mirza» (aus Aargauer Jagd) an einer Preiselbeer-Wildrahmsauce und Spätzli, garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, glasierten Marroni und einem Apfel mit Preiselbeeren	48.50
Hirschgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl	41.50
Rehbratwurst exklusiv für die Seerose hergestellt von der Rebstock Metzgerei in Seengen auf Rahmsauerkraut und mit Spätzli	28.50

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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
mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	
Tranchiertes Entrecôte auf Sauce Café de Paris (200 gr)	46.00
mit Saisongemüse	
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	
Chateaubriand «Seerose»	220 gr 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

Spätzli, Salzkartoffeln ✘, Langkornreis ✘,
Pommes Frites, Butterrösti ✘, Rösti Frites
Linguine, Einkornrisotto aus Aesch (LU)

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

vegetarisch 🍃

vegan 🌱

glutenfrei ✘

laktosefrei 🐄

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