

APÉRO

Klassisch		
Campari, Cynar, Martini weiss 15 – 25 Vol.-%	4 cl mit Jus	9.30 13.00

Prickelnd		
Prosecco «Le Contesse Organic», DOC, Biologico, Treviso	10 cl	9.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	20 cl	8.50
Aperol Spritz mit Prosecco	20 cl	13.00
Hugo	20 cl	13.00

Alkoholfrei		
Sanbitter	10 cl	5.90
Orangensaft	20 cl	6.40
Tomatensaft	20 cl	6.40

«Beach» Sommer-Cocktail		
Mit Alkohol		13.00
Ohne Alkohol		10.50



HOPFEN & MALZ

Frisch vom Fass – Spezialbier Badener Gold		
Stange hell	30 cl	5.60
Stange Panaché	30 cl	5.60
Kübel	50 cl	6.90
Kübel Panaché	50 cl	6.90

Flaschenbier		
Müller Bräu, alkoholfrei	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	8.60
Erdinger Weissbier, alkoholfrei	50 cl	8.60



DIE WEINE DER BALANCE FAMILIE

Überzeugen Sie sich von unserer exklusiven Auswahl an Weinen und Champagner – eigens abgefüllt für die Betriebe der Balance Familie.

Balance Champagne Drappier, Carte d'Or brut	10 cl	14.50
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	75 cl	92.00
Drappier, Urville, Frankreich		

Balance Cuvée Weiss	10 cl	9.50
Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer	75 cl	63.00
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Schweiz		

Balance Cuvée Rosé	10 cl	8.50
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vermentino, Cinsault	75 cl	55.00
Domaine La Rouillère, Côte de Provence, Frankreich		

Balance Cuvée Haut-Médoc	10 cl	9.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	75 cl	57.00
Haut-Médoc, Les Tours de Charmail, Frankreich		

La Piscine	20 cl	12.00
Balance Cuvée Rosé auf Eis		

WEINE IN FLASCHENQUALITÄT

WEISSWEIN

Ueker Chardonnay	10 cl	9.00
Chardonnay, Fehr & Engeli, Ueken, Schweiz	75 cl	60.00

Sassarei Bianco DOC	10 cl	9.50
Merlot, Pelossi, Tessin, Schweiz	75 cl	62.00

Lugana DOC Classico	10 cl	8.00
Trebbiano, Scriani, Veneto, Italien	75 cl	52.00

ROSÉ

Meisterschwander Rosé	10 cl	9.00
Cabernet Jura, Weinbau M. Meier, Meisterschwanden, Schweiz	75 cl	59.00

ROTWEIN

Cuvée Gamarone	10 cl	12.00
Gamaret, Malbec, Baumgartner Weinbau, Schweiz	75 cl	77.00

Finca Resalzo	10 cl	9.50
Tempranillo, Bodegas Emilio Moro, Spanien	75 cl	63.00

Primitivo Puglia	10 cl	8.00
Feudi di San Marzano, Apulien, Italien	75 cl	51.00

HALBELI

Brestenberger Riesling x Sylvaner	10 cl	6.00
Riesling-Sylvaner, Familie Lindenmann, Seengen, Schweiz	50 cl	29.00

Epesses	10 cl	6.50
Chasselas, J.&M. Dizerens, Lavaux, Schweiz	50 cl	30.00

Œil de Perdrix du Valais	10 cl	6.50
Pinot Noir, J.&M. Dizerens, Lavaux, Schweiz	50 cl	30.00

Brestenberg Pinot Noir	10 cl	6.00
Pinot Noir, Wehrli Weinbau, Küttigen, Schweiz	50 cl	29.00

MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE

Flaschen		
Henniez grün, blau	50 cl	7.40
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero	30 cl	5.90
Rivella rot, blau	33 cl	5.90
Elmer Citro	33 cl	5.90
Eistee	33 cl	5.90
Ramseier Apfelschorle	33 cl	5.90
Suure Most mit oder ohne Alkohol	49 cl	7.70
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon	20 cl	5.90
Red Bull	25 cl	7.50

Offenausschank		
Hausgemachter Apfel-Minze-Eistee	30 cl	5.50
	50 cl	7.00
Seerosenwasser* (ohne Kohlensäure)	30 cl	3.30
	50 cl	4.40

* Jeweils ein Anteil von CHF 0.50 wird an die Stiftung Theodora (Artisten für Kinder im Spital) gespendet.

KAFFEE & TEE

Kaffee		
Kaffee Crème, Espresso, Kaffee Hag, Schale		5.20
Doppelter Espresso		6.80
Cappuccino		6.40
Latte Macchiato		7.00
Kaffee Luz 37.5 Vol.-%	3 cl	7.30

Milch		
Kalte oder dampferhitzte Ovo oder Schokolade		5.60

Tee		
Pfefferminz, Sommerbeeren, Rooibos Vanille, Vervenia, Asia Superior Grüntee, Schwarztee		5.60

BEACH RESTAURANT SPEISEN & GETRÄNKE



LEICHT & VITAL

Saisonaler gemischter Blattsalat ✓ ✘ 🌱 mit Ei	12.80
Kichererbsen Salat ✓ ✘ 🌱 mit Wassermelone, Avocado, Zwiebel, Gurke, Limette	18.80
Griechischer Salat ✓ ✘ mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und mariniertem Feta	25.80 ● 17.80
Gemischter Salatteller ✓ ✘ 🌱 mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	23.80 ● 16.30
Burrata ✓ ✘ auf Tomaten- und Rucolasalat	20.80
Salade Niçoise ✘ 🌱 grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Tomate, Kapern, Kartoffeln, Ei und Oliven	mit Thon 26.80 ohne Thon 22.80



ZUM APÉRO

Apéroplättli mit regionalen Käse- und Wurstspezialitäten, eingelegtes Gemüse und rote Zwiebeln	26.80
Tortilla-Chips mit verschiedenen Dip-Saucen	15.80

FITNESSTELLER

Blatt- und gemischte Salate mit Melone und Salatdressing nach Wahl	
Rinds-Huft Fackelspiess ✘ mit Kräuterbutter	45.80
Saftige Pouletbrust ✘ mit Kräuterbutter	30.80
Fischknusperli mit Tartarsauce «Seerose»	36.80
Gebratene Bremgartner Lachsforelle mit Tartarsauce «Seerose» und Zitrone	39.80
Hausgemachte Dressings ✓ ✘ 🌱 French, Balsamico, Mango-Kiwi-Dressing	

BURGER & WRAPS

«Seerose» Burger Rindfleischburger mit Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Coleslaw und Pommes Frites	33.80
Lachsforellen Burger mit Brioche-Bun, Tomate, Rucola, Gurke, Wasabi-Mayonnaise und Pommes Frites	30.80
Falafelburger ✓ mit Joghurtsauce, Tomaten, Zwiebel, Salat und Jalapeño	29.80
Wrap mit gegrilltem Gemüse ✓ 🌱 mit Salat, Tomaten und Sour Cream mit Kräutern dazu Pommes Frites	26.80
Wrap mit Pouletbruststreifen 🌱 mit Salat, Tomaten und Sour Cream mit Kräutern dazu Pommes Frites	30.80
Portion Pommes Frites ✓ 🌱 als Beilage	9.80 6.80

KALTE KLASSIKER

Rindfleischtatar «Seerose» rassig mariniert, serviert mit würzigen Curry-Zucchini und Toast	40.80 ● 27.80
Caesar Salad mit Pouletbruststreifen, Speck, Römersalat, Brotcroûtons und Parmesan	30.80
Wurst-Käse-Salat mit Cervelat, Greyerzer, Gewürzgurken und Zwiebeln, garniert mit verschiedenen Salaten, Ei und Pommes Frites	25.80 + 6.80



WARME KLASSIKER

Schnitzel Wiener Art 🌱 paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	33.80 26.80
Rinds-Huft Fackelspiess ✘ Zucchini, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	45.80
Paccheri Mediterraneo ✓ 🌱 Getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola und Aubergine	26.80



AUS DEM SEE

Hallwilersee Sommerteller gebackene Felchenfilets in hausgemachtem Bierteig mit verschiedenen Salaten und Tartarsauce «Seerose»	37.80 ● 30.80
Eglifilets in hausgemachtem Bierteig dazu Salzkartoffeln, Blattspinat, Zitrone und Tartarsauce «Seerose»	41.80
Lachsforellenfilet mit Peperoni, Salzkartoffeln und Estragon-Beurre-blanc	39.80
Fischknusperli «Seerose» gebackene Felchenfiletstückli mit Tartarsauce «Seerose» und Pommes Frites	36.80 ● 29.80

- ✓ vegetarisch
- ✔ vegan
- ✘ glutenfrei
- 🌱 laktosefrei
- halbe Portion

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.

Innehalten. Eintauchen. Durchatmen. Auftanken. Zusammenkommen. Einkehren. Sechs Orte der Besinnung und Inspiration, der Begegnungen, des Aufbruchs und der Wiederkehr. Hotellerie und Gastronomie sind einzigartige Sinneswelten. Sphären von Genuss bis Wellness in Design und unvergleichbarem Ambiente. Der Mensch im Zentrum, der Gast im Dialog. Service als Leistung. Verbindlichkeit und Qualität ist unser Versprechen. Gastlichkeit und Herzlichkeit wird zum Erlebnis.

Willkommen in den lebendigen Orten der Balance Familie – das Gute leben.



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet nach Wahl mit Rahm	10.80 + 1.80
Cremschnitte «Seerose» mit Vanillecreme, Himbeer-Konfitüre und Blätterteig mit Rahm	8.50 + 1.80
Limetten - Quarkcreme im Glas serviert mit Rahm	8.80



GLACE PUR

pro Kugel mit Rahm	4.60 1.80
Rahmglace Erdbeer, Kokosnuss, Karamell, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Mokka, Haselnuss	
Sorbet Himbeere, Aprikose	



BEACH RESTAURANT GLACES & DESSERTS

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Coupe Claments mit einer Kugel Glace nach Wahl und Rahm	7.80
Smarties Cupcakes mit einer Kugel Glace nach Wahl und Rahm	7.80

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



SÜSSE GLACETRÄUME

Coupe Seerose Vanille-, Mokka- und Karamellglace mit Baileys und Rahm	15.80
Coupe Brestenberg Kokosnuss-, Schokoladen- und Stracciatellaglace mit Bananenscheiben und Rahm	14.80
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	14.80
Coupe Romanoff (saisonal) Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahm	15.80
Coupe Caramello Vanille- und Haselnussglace mit cremiger Karamellsauce, Nusskrokant und Rahm	14.80
Coupe Hallwilersee Fruchtsalat mit Aprikosen- und Himbeersorbet mit Rahm	14.80
Bananensplit Vanille-, Schokoladen- und Stracciatellaglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm	15.80



KUCHEN & TORTEN

Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte	7.80
Lava-Schoggi-Küchlein lauwarm serviert mit Vanilleglace und Rahm	13.80
Apfelkuchen mit Vanilleglace und Rahm	14.50

EISKAFFEE & FRAPPÉS

Eiskaffee Mokkaglace mit Mokatopping und Rahm	14.80
Frappés Erdbeer, Kokosnuss, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Mokka	10.80

Gerne servieren wir Ihnen auch eine halbe Portion. Reduktion CHF 3.

Innehalten. Eintauchen. Durchatmen. Auftanken.
Zusammenkommen. Einkehren.
Sechs Orte der Besinnung und Inspiration,
der Begegnungen, des Aufbruchs und der Wiederkehr.
Hotellerie und Gastronomie sind einzigartige
Sinneswelten. Sphären von Genuss bis Wellness
in Design und unvergleichbarem Ambiente.
Der Mensch im Zentrum, der Gast im Dialog.
Service als Leistung. Verbindlichkeit und Qualität
ist unser Versprechen. Gastlichkeit und Herzlichkeit
wird zum Erlebnis.

Willkommen in den lebendigen Orten der
Balance Familie – das Gute leben.

