



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.



SEEROSE MENÜ

Frühlings Bruschetta

mit grünem Spargel, Tomaten, roten Zwiebeln und frischer Burrata
mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto

Spinatcrèmesuppe mit Wachtelei vom Mooser - Hof Schongau ✓

verfeinert mit Crème fraîche und Rosa Pfeffer

Entrecôte an Sauce Café de Paris

serviert mit Rösti Frites und saisonalem Gemüse

Crêpes gefüllt mit Erdbeeren und Rhabarber ✓

dazu Joghurt Glacé und Mandeln

Ganzes Menü	89
Menü in drei Gängen	76



FISCHSCHMAUS

Frühlingssalat «Seerose» ✓✘

mit Taggiasca Oliven, Radiesli, gerösteten Pinienkernen und Planted-Chicken
serviert mit Erdbeer-Vinaigrette

Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben

serviert auf Blattspinat

Felchenfilets im Bierteig gebacken

begleitet von Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»

Weisses Schokoladenmousse

mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren und Florentine

Ganzes Menü

74



BALANCE-VEGANES MENÜ

Frühlingsalat «Seerose» ✓✘

mit Taggiasca Oliven, Radiesli, gerösteten Pinienkernen und Planted-Chicken serviert mit Erdbeer-Vinaigrette

Frühlingshafte Gemüsesuppe ✓

mit Risoni, Erbsen, Karotten, Spargel und Bärlauch Pesto

Gefüllte Zucchini ✓✘

mit Morchel-Risotto, Erbsenpüree und frischem Bärlauch Pesto

Orangen Carpaccio ✓

verfeinert mit Kardamom Sirup und deren Kaviar, dazu Apfelsorbet, Beeren und karamellisierte Mandeln

Ganzes Menü	68
Menü in drei Gängen	58



VORSPEISEN

«Mille feuille» von Rauchlachs und Garnelen	24.50	
serviert mit Bärlauch-Mayo, Avocado und Frühlingskräuter dazu Rhabarber Gelee und Zwiebel-Crumble		
Rindfleischtatar «Seerose» (80g)	27.50	
mariniert nach Ihrem Wunsch mit süss-sauren Curry Zucchini vom Hof Riedweid und Toast		
Frühlings Bruschetta	13.50	
mit grünem Spargel, Tomaten, roten Zwiebeln und frischer Burrata, verfeinert mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto auf Wunsch mit Bündner Rohschinken		+ CHF 8 00
Saisonaler Blattsalat ✓ ✘	13.50	
verschiedene gemischte Blattsalate an Balsamico Dressing		
Gemischter Salat ✓ ✘	16.50	
verschiedene Gemüsesalate und Salatblätter serviert mit Französischer Salatsauce		
Frühlingssalat «Seerose» ✓ ✘	17.50	
mit Taggiasca Oliven, Radiesli, gerösteten Pinienkernen und Planted-Chicken serviert mit Erdbeer-Vinaigrette		

SUPPEN

Spinatcrèmesuppe mit Wachtelei vom Mooser Hof Schongau ✓	13.50
verfeinert mit Crème fraîche und Rosa Pfeffer	
Frühlingshafte Gemüsesuppe ✓	13.50
mit Risoni, Erbsen, Karotten, Spargel und Bärlauch Pesto	

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



Saisonales

Vegetarisch

Mediterrane Frühlingsnudeln ✓ 24.50 | 30.50
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Blattspinat
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
auf Wunsch mit gebratenen Riesencrevetten (2Stk.) + CHF 18.00

Gefüllte Zucchini ✓ 34.50
mit Morchel-Risotto, Erbsenpüree und frischem Bärlauch Pesto

Aus Schweizer Gewässern

Gebratene Schweizer Felchenfilets 30.50 | 41.50
begleitet von leichter Bärlauch Sauce,
Erbsenpüree, Tomaten Ragout
und neuen Bratkartoffeln

Tagesempfehlung 39.00
Frischer Tagesfisch
serviert mit saisonalem Gemüse
und Stärkebeilage nach Wahl

Peterli-Kartoffeln ✘, Langkornreis ✘, Pommes Frites
Butterrösti ✘, Weisswein Risotto ✘, Bratkartoffeln ✘, Nudeln

Von den Wiesen

Zartes Schweinsfilet im Speckmantel ✘ 39.50
an cremige Morchel-Rahmsauce, serviert mit Weisswein-Risotto
dazu glasiertes Frühlingsgemüse

Geschnetzelte Kalbsleber ✘✘ 44.50
in kräftiger Balsamico Jus, mit Schalotten und Kräutern,
serviert mit Butterrösti und knusprigen Zwiebelringen

Rosa gebratener Lamm Rücken 44.50
an Rosmarin-Knoblauch-Jus, serviert mit grünem Spargel,
gebackenem Broccoli und neue Bratkartoffeln

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



SEEROSE FISCHKLASSIKER

Felchenfilets im Bierteig gebacken	41.50
serviert mit Marktgemüse, Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»	
Eglifilets im Bierteig gebacken	43.50
begleitet von Marktgemüse, Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»	
Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben	43.50
auf sautiertem Spinat, serviert mit Langkornreis	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



SEEROSE FLEISCHKLASSIKER

Rindfleischtatar «Seerose» (160g) 44.50
mariniert nach Ihrem Wunsch
begleitet von süss-sauren Curry Zucchini vom Hof Riedweid
mit Pommes Frites oder Toast

Kalbs Cordon Bleu 45.50
gefüllt mit «Grossväter» Raclette-Käse und Schinken,
dazu Pommes Frites und saisonales Marktgemüse

Entrecôte an Sauce Café de Paris (200 gr) 50.00
begleitet von Rösti Frites und saisonalem Marktgemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» ✘ 45.50
zarte Kalbfleischstreifen an cremiger Champignon-Rahmsauce
serviert mit Butterrösti

Wiener Schnitzel 44.50
serviert mit Pommes Frites, saisonalem Marktgemüse und Preiselbeeren

Chateaubriand «Seerose» 220 gr pro Person 68.00
in 2 Gängen serviert,
mit hausgemachter Sauce Béarnaise, saisonaler Gemüse garnitur
und Stärkebeilagen nach Wahl

Peterli-Kartoffeln ✘, Langkornreis ✘, Pommes Frites
Butterrösti ✘, Weisswein Risotto ✘, Bratkartoffeln ✘, Nudeln

Dieses Gericht servieren wir ab 2 Personen und nur am Abend.
Für die maximale Gaumenfreude dauert die Zubereitung mindestens 40 Minuten.



SEEROSE FITNESSKLASSIKER

Fitnesssteller mit gebratenem Entrecote (200 gr) ✖	48.50
dazu hausgemachte Kräuterbutter, verschiedene Salate und Balsamico Dressing	
Seerosenteller	39.50
im Bierteig gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten an Französischer Salatsauce, dazu Tartarsauce «Seerose»	

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✖

laktosefrei ✖

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



Herkunft unserer Produkte:

Obst / Gemüse	Mundo AG Rothenburg
Käse / Milchprodukte	Käse Paradies Seengen Rolf Beeler Melligen
Fleisch / Wurstwaren	Metzgerei Ulmann Zetzwil Mérat AG Rothenburg
Fisch / Räucherwaren	Laibag Meisterschwanden Sportfischverein Hallwilersee Bianchi AG
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Europa
Felchen	Schweiz
Egli	FA05
Riesencrevette	Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage sehr gerne.