



UNSERE FREUDE – IHR GENUSS

Lieber Seerose Gast

Die Seerose erhält eine neue Küche – für noch mehr Motivation und Begeisterung. Wir freuen uns, Sie auch während des Umbaus vom 18. bis 22. März mit einem kleinen und feinen Angebot zu verwöhnen.

Ihre Seerose Familie.

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 De Simoni, DOC Treviso, extra dry	1 dl	8.50



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



KALTE VORSPEISEN & SALATE

Rindfleischtatar (80 gr) «Seerose» 24.00
mariniert nach Ihrem Wunsch
mit Toast und würzigen Curry-Zucchetti

Tatar vom Kalbsfilet mit «Beeler Chogele» 24.50
mariniert mit Oliven- und Trüffelöl auf Rucola
mit hausgemachter Brioche

Frühlingsalat «Seerose» ☒ ✓ ♯ 18.50
Blattsalat an Rhabarber-Vinaigrette
mit Spargelspitzen, Avocado und Cherrytomaten

Nüsslisalat mit Bärlauchcroûtons ♯ 14.50

Salat vom Buffet ♯ ☒ ✓
verschiedene Gemüse- und Blattsalate

klein	11.50
gross	14.50

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 Tomatenmousseköppli und Stangensellerie

Tafelspitz Consommé mit Butter verfeinert 14.50
frischem Meerrettich mit seinem Geleeköppli

VEGETARISCHES

Tagliatelle  klein 18.50
mit Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen und Cherrytomaten gross 26.50
an Kräuterrahmsauce

VON DER WIESE

Duett vom Rind 49.50
grilliertes Rindsfilet und gebackene Praline
mit Morcheljus und Bohnen

AUS DEM SEE

Gebratene Forellenfilets 41.50
von Spielhofers FishingFarm in Römerswil
auf Tagliatelle mit Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen
und Cherrytomaten an Kräuterrahmsauce

Seerosenteller 38.50
gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten
und Tartarsauce «Seerose»

 glutenfreies Gericht

 laktosefreies Gericht

 vegetarisches Gericht

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



SEEROSE FISCHKLASSIKER

Felchenfilets nach Zuger Art ☒	39.00
mit Kräutern pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce, Langkornreis und sautierter Spinat	
Eglifilets im Bierteig gebacken	39.50
Gemüse garnitur und Tartarsauce «Seerose»	

SEEROSE FLEISCHKLASSIKER

Rindfleisch tatar (160 gr) «Seerose»	42.50
mariniert nach Ihrem Wunsch mit Pommes Frites oder Toast und würzigen Curry-Zucchetti	
Entrecôte Café de Paris (200 gr)	46.00
dazu Pommes Frites und mediterranes 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 Peperoni Streifen	

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