



**HOTEL KURHAUS**  
AM SARNERSEE



**RESTAURANT**  
SEEDECK



Version 1.0

# Bankettdokumentation

Restaurant Seedeck

erholsam  
ausgewogen  
bewegt

**kurhaus-sarnersee.ch**

HOTEL KURHAUS AM SARNERSEE

Wilerstrasse 35 | 6062 Wilen | +41 41 666 74 66 | [info@kurhaus-sarnersee.ch](mailto:info@kurhaus-sarnersee.ch)

## Inhaltsverzeichnis

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung und Informationen</b> | <b>3</b>  |
| <b>Apéro</b>                        | <b>5</b>  |
| <b>Saisonale Menükreationen</b>     | <b>6</b>  |
| <b>Vorspeisen &amp; Suppen</b>      | <b>8</b>  |
| <b>Vegetarische Hauptgänge</b>      | <b>9</b>  |
| <b>Hauptgänge, Fleisch</b>          | <b>10</b> |
| <b>Hauptgänge, Fisch</b>            | <b>11</b> |
| <b>Desserts</b>                     | <b>12</b> |
| <b>Weinvorschläge</b>               | <b>13</b> |

## Einleitung und Informationen

Es gibt viele Gründe, zusammen zu essen, zu feiern und festliche Momente zu geniessen.

Apéro, Taufessen, Geburtstage, Familientreffen, Klassenzusammenkünfte, Firmenessen, Leidessen, Jubiläen, Generalversammlungen und Seminare – bei uns sind Sie genau richtig, denn wir sind perfekt gelegen, bieten vielseitige Räumlichkeiten und ein breites kulinarisches Angebot.

Das ganze Team rund um unsere Gastronomie steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir helfen Ihnen gerne bei der persönlichen Zusammenstellung Ihrer Wünsche und bei der gemeinsamen Organisation.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

### Essen

Die Kurhaus-Gastronomie baut auf Qualität und Frische. Die Speisen sind leicht und schmackhaft zubereitet, hochwertig in Qualität, liebevoll, abwechslungsreich und professionell für Sie zubereitet.

### Deklaration

Das Fleisch beziehen wir vorwiegend von unserem Haus-Metzger «Stutzer & Flüeler» in Kerns sowie von Transgourmet. Wir setzen auf Schweizer Fleisch mit hoher Qualität.

Unsere Milchprodukte kommen von der Molkerei Schnider in Giswil. Eier beziehen wir von Müller Adrian in Kägiswil.

Alle Brot- und Backwaren sind aus Schweizer Mehl hergestellt. Unser Hausbäcker Berwert bäckt in Stalden.

### Räumlichkeiten

Unser Haus bietet Platz für bis zu 150 Personen und das Bistro im Seegeschoss bis zu 30 Personen.

Folgende Kapazitäten haben unsere Bankettsäle:

|              |                      |                     |                      |
|--------------|----------------------|---------------------|----------------------|
| Stucklchrüz: | Bankett bis 80 Pers. | Apéro bis 100 Pers. | Seminar bis 60 Pers. |
| Älggialp:    | Bankett bis 50 Pers. | Apéro bis 60 Pers.  | Seminar bis 40 Pers. |
| Ächerli:     | Bankett bis 50 Pers. | Apéro bis 60 Pers.  | Seminar bis 40 Pers. |

### Menü-Auswahl

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin; wir helfen Ihnen gerne, ein Menü nach Ihren Wünschen und nach Ihrem Budget zusammenzustellen.

### Allergien und Spezialkost

Bitte klären Sie vorgängig die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Gäste ab, damit wir entsprechende Alternativen zusammenstellen können, oder die Speisen gegebenenfalls anpassen können. Vielen Dank!

### Personenanzahl und Annullation

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf ein einheitliches Menü festlegen. Bitte geben Sie uns die genaue Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Von dieser Anzahl gehen wir für die Verrechnung aus.

### Annulationsbedingungen:

Wird ein Anlass trotz Bestätigung komplett abgesagt, behalten wir uns vor, die folgenden Verrechnungen vorzunehmen:

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Absage bis 60 Tage vor Anlass | kostenlos                       |
| 59 bis 30 Tage vor Anlass     | 25% des gebuchten Arrangements  |
| 29 bis 11 Tage vor Anlass     | 50% des gebuchten Arrangements  |
| 10 bis 3 Tage vor Anlass      | 75% des gebuchten Arrangements  |
| danach                        | 100% des gebuchten Arrangements |

### Weine

Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl. Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl-Flasche zu verrechnen.

### Hotelzimmer

Unser Hotel umfasst über 75 Hotelzimmer mit grandiosem Blick auf den Sarnersee und die umliegenden Berge. Alle Zimmer verfügen über eigene Badezimmer und Dusche, einige über einen Balkon in Richtung See. Die Zimmer im Ost-Flügel wurden im Frühjahr 2025 fertiggestellt.

### Anreise und Parkplatz

Mit dem Privatfahrzeug sind wir in ca. 7 Minuten von der Autobahnausfahrt «Sarnen Süd» erreichbar. Da wir jedoch eine beschränkte Anzahl an Aussen- sowie Innenparkplätzen verfügen, empfehlen wir, Fahrgemeinschaften zu bilden oder mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen. Vom Bahnhof «Sarnen» sind wir mit dem Postauto 345 in weniger als 5 Minuten erreichbar. Unsere Haltestelle heisst «Wilten – Kurhaus am See».

## Apéro

Starten Sie Ihren Anlass mit einem köstlichen Aperitif in einem von unseren zahlreichen Räumen oder bei schönem Wetter draussen im Grünen. Das Hotel Kurhaus am Sarnersee besticht mit der einzigartigen Sicht direkt auf den See von allen Banketträumen!

Preise in CHF

|                                                                                                                       |            |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>Chips und Nüssli</b>                                                                                               | pro Schale | 4.00  |
| <b>Canapées</b><br>mit Rauchlachs, Schinken, Käse, Salami, Ei                                                         | pro Stück  | 2.50  |
| <b>Im Weck-Glas</b><br>Kleine Gläschen gefüllt mit Fisch oder Fleisch                                                 | pro Stück  | 3.50  |
| Vegetarische Variante                                                                                                 | pro Stück  | 3.00  |
| <b>Klassische Häppchen</b><br>Käsewürfel vom Obwaldner Käse                                                           | pro Person | 3.00  |
| Pikante und marinierte Oliven                                                                                         | pro Person | 3.50  |
| Brandteigkrapfen mit Frischkäsemousse                                                                                 | pro Stück  | 2.50  |
| <b>Apéropauschale</b> ab 10 Personen<br>3 verschiedene Canapées                                                       | pro Person | 18.00 |
| 3 verschiedene Häppchen im Weck-Glas                                                                                  |            |       |
| <b>Apéro Riche</b> ab 15 Personen                                                                                     | pro Person | 35.00 |
| Kalt (pro Person 6 Stück)                                                                                             |            |       |
| Warm (pro Person 6 Stück)                                                                                             |            |       |
| Süss (pro Person 1.5 Stück)                                                                                           |            |       |
| <b>Zvieri-Teller (150g)</b><br>Aufschnitt, Salami, Schinken, Bündnerfleisch,<br>Rohschinken, Käse, Gürkli und Tomaten | pro Person | 21.50 |
| <b>Obwaldner -Teller (150g)</b><br>Trockenwurst, Trockenfleisch, Obwaldner Bergkäse                                   | pro Person | 21.50 |

## Saisonale Menücreationen

Es ist nicht immer einfach, ein passendes Menü für seinen persönlichen Anlass zu kreieren. Deshalb hat Ihnen unser Küchenchef Christian Burch gemeinsam mit seinem Team bereits einige saisonangepasste Köstlichkeiten zusammengestellt.

4-Gang Geniessermenü à CHF 65.00 pro Person

3-Gang Geniessermenü à CHF 55.00 pro Person

### Frühling

Spargelsalat mit geräuchertem Forellenfilet von Ennetmoos  
an einem Mangodressing

\*\*\*

Kressesüppchen mit Croutons

\*\*\*

Kalbssteak unter der Morchelkruste  
serviert mit Rotweinsauce  
neue Bratkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù

### Sommer

Panna Cotta mit Obwaldner Bergkäse  
geschmorte Cherry-Tomaten und Basilikumpesto

\*\*\*

Eisgekühlte Erbsensuppe mit Pfefferminze

\*\*\*

Maispouardenbrust gefüllt mit Steinpilzen und Blattspinat  
dazu Balsamicojus, Kräuterkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Duett von Aprikose  
mit Streuselkuchen, Sorbet und Granatapfelkernen

## Herbst

Wildterriner mit Birnenschutney und Nüsslisalat

\*\*\*

Kürbissüppchen mit Kürbiskernen

\*\*\*

Hirschentrecôte mit Honig-Nusskruste

serviert mit Portweinsauce

Kartoffelgnocchi und Rosenkohlstreifen mit Rahmsauce

\*\*\*

Zimt-Panna-Cotta mit Zwetschgensorbet und Zwetschgenstreusel

## Winter

Avocado- und Lachstatar mit Hüttenkäse und Salatstrauß

\*\*\*

Petersilienwurzelsüppchen mit Federkohlchips

\*\*\*

Zartes Roastbeef im Ofen gebraten

serviert mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten und Gemüse

\*\*\*

Karamellisierte Ananas mit Baumnussparfait und Gebäck

Preise in CHF

## Vorspeisen

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunte Blattsalate an Wunschk dressing                                                | 9.50  |
| Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat                      | 11.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Salat serviert mit Basilikum dressing                             | 12.50 |
| Nüsslisalat „Mimosa“ (saisonal)                                                      | 12.50 |
| Fenchel-Orangensalat mit Rauchlachsstreifen<br>mit Blätterteiggrissini               | 17.50 |
| Gemüse-Quarkterrinen mit Bündnerfleisch-Heu und Salatstrauß                          | 18.50 |
| Avocado-Lachstatar mit Hüttenkäse und Salatstrauß                                    | 17.50 |
| Vitello Tonnato, kalter Kalbsbraten fein aufgeschnitten, serviert mit Thunfischsauce | 19.50 |
| Rindstatar serviert mit Brioche und Salatstrauß                                      | 20.50 |
| Zucchettiroulade mit Frischkäse, Salatstrauß und saisonales Cremesüppchen            | 16.50 |

## Suppen

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Bouillon mit Flädli                                        | 9.50  |
| Saisonale Cremesuppe                                       | 10.50 |
| Tomatensuppe mit Basilikum-Rahmhaube                       | 11.50 |
| Spanische Gazpacho mit Ratatouille-Salat, eiskalt serviert | 11.50 |
| Apfel-Kartoffelsuppe mit knusprigen Speckwürfeln           | 13.50 |

Preise in CHF

## **Vegetarische Hauptgänge**

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crêpes gefüllt mit Pilzragout</b><br>reichhaltige Gemüse garnitur                       | 23.50 |
| <b>Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung</b><br>mit kleinem Gemüse, an leichter Wodkasauce | 20.50 |
| <b>Risotto mit Kernser Edelpilzen</b><br>und kleinem Gemüse                                | 24.50 |
| <b>Rösti-Pastetli</b><br>mit Pilzfüllung an Rahmsauce und<br>reichhaltiger Gemüse garnitur | 23.50 |

Preise in CHF

## Fleischgerichte

### Rind

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte Double serviert mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse        | 49.00 |
| Geschnetzeltes «Stroganoff» serviert mit Trockenreis und Gemüse                   | 31.00 |
| Obwaldner Rindfleischroulade serviert mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse | 29.50 |
| Rindsschmorbraten Burgunderart serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse      | 35.00 |

### Kalb

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Karree im Ofen gebraten an einer Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse   | 47.50 |
| Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, knuspriger Rösti und Gemüse          | 31.50 |
| Piccata Milanese serviert mit Madeirajus, Kräuterkartoffeln und Gemüse | 30.50 |
| Rahmschnitzel serviert mit Nudeln und Gemüse                           | 29.50 |

### Lamm

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte unter der Kräuterkruste, serviert mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Gemüse | 41.00 |
| Ragout an einer Currysauce mit Korinthen, dazu Basmatireis und Wokgemüse                | 38.00 |

### Schwein

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Steak an Pommery-Senfsauce mit Nudeln und Gemüse                                            | 31.00 |
| Filet im Speckmantel mit Dörripflaumenfüllung<br>Portweinjus, Kartoffelkroketten und Gemüse | 35.50 |
| Kotelette unter einer Morchelkruste serviert mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse   | 31.00 |

Preise in CHF

**Geflügel**

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Maispouardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella<br>serviert mit Balsamicojus, Kräuterkartoffeln und Gemüse | 27.50 |
| Gebratene Pouletstreifen mit Currysauce Trockenreis und Früchten                                                             | 26.50 |

**Klassiker**

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Luzerner Kugelipastetli serviert mit Trockenreis, Erbsen und Karotten | 25.50 |
| Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse  | 29.50 |

**Fischgerichte**

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Blattspinat | 29.50 |
| Pochierte Saiblingsfilets mit Dillrahmsauce, Trockenreis und Lauchgemüse    | 33.50 |
| Pochiertes Lachssteak mit Rosenpfeffersauce, Dreikornreis und Broccoli      | 34.50 |
| Riesencrevetten an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis und Wokgemüse   | 38.00 |

Preise in CHF

## Desserts

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Panna Cotta mit Himbeersauce                                       | 10.50 |
| Tiramisù mit Orangensalat                                          | 11.00 |
| Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art                             | 9.50  |
| Schokoladenmousse mit Schlagrahm und Früchten                      | 11.50 |
| Stracciatella-Parfait mit saisonalem Früchtekompott                | 12.50 |
| Farbenfroher Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm           | 9.50  |
| Erfrischender Sorbetteller mit Früchten und knusprigem Blätterteig | 12.50 |
| Dessertteller Kurhaus mit verschiedenen Köstlichkeiten             | 15.50 |
| Lassen Sie sich überraschen!                                       |       |

## Weinvorschläge

Die folgenden Weine empfehlen wir für Ihr Bankett aufgrund derer Vielseitigkeit und gutem Preis-Leitungsverhältnis. Falls Ihre favorisierten Weine nicht dabei sind, dürfen Sie gerne in unsere Weinkarte schauen oder sich persönlich bei uns erkundigen.

Preise in CHF/75cl-Flasche

### Schaumweine

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Prosecco Raffaello<br>Raphael Dal Bo, Trevisio, Italien<br>Glera                              | 38.00 |
| Villa Conchi Brut Selección Cava<br>Cava, Spanien<br>Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay | 41.00 |

### Weissweine

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cuvée hellgelb<br>Weingut Heidegg, Hitzkirch<br>Blauburgunder Federweisser, Riesling x Sylvaner | 45.00 |
| Fendant AOC<br>Cave St-Pierre SA, Salgesch<br>Chasselas                                         | 35.00 |
| Langhe Arneis DOC<br>Roberto Sarotto<br>Langhe Arneis                                           | 42.00 |

### Rotweine

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cuvée dunkelrot<br>Weingut Heidegg, Hitzkirch<br>Blauburgunder, Zweigelt                            | 49.00 |
| Côtes du Rhône Villages AOC<br>Côtes du Rhône Famille Perrin<br>Grenache, Syrah                     | 43.00 |
| Stupore, Bolgheri Rosso DOC<br>Campo alle Comete<br>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot | 52.00 |