



HOTEL KURHAUS
AM SARNERSEE



RESTAURANT
SEEDECK



ab 2026

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung und Informationen	3
Apéro	5
Saisonale Menükreationen	7
Vorspeisen & Suppen	9
Vegetarische Hauptgänge	10
Hauptgänge, Fleisch	11
Hauptgänge, Fisch	12
Desserts	13
Weinvorschläge	14

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.

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 40 Personen.

Folgende Kapazitäten haben unsere Bankettsäale:

Stucklichrüz:	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.

Das Restaurant Seedeck vermieten wir nicht exklusiv.

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 Annulation

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 Särnersee 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 April 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 «Wilen – 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
Chips und Nüssli	pro Schale	3.50
Canapées, klein quadratisch mit Rauchlachs, Schinken, Käse, Salami, Ei	pro Stück	3.00
Mini-Sandwiches mit Schinken, Käse, Salami, Ei	pro Stück	3.20
Im Weck-Glas Kleine Gläschen gefüllt mit Fisch oder Fleisch Vegetarische Variante	pro Stück pro Stück	4.00 3.50
Klassische Häppchen Käsewürfel vom Obwaldner Käse, knuspriges Hausbrot dazu Marinierte Oliven Brandteigkrapfen mit Frischkäsemousse	pro Person pro Person pro Stück	3.50 3.00 3.50
Apéropauschale ab 10 Personen 3 verschiedene Canapées 3 verschiedene Häppchen im Weck-Glas	pro Person	18.00
Zvieri-Teller (150g) Aufschnitt, Salami, Schinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Käse, farbig garniert	pro Person	21.50

Kleiner Apéro Riche ab 20 Personen	pro Person	26.50
2 Canapés und 2 Mini-Sandwiches sowie 4 warme Häppchen pro Person		
Perfekt als ausgiebiger Apéro		
Grosser Apéro Riche ab 20 Personen	pro Person	32.50
4 kalte, 4 warme, 1.5 süsse Häppchen pro Person		
Perfekt als Stehlunch oder -dinner		

Kalt

- Cantadou-Carré mit Käsespitz
- Roastbeef-Carré mit Tartarsauce
- Rauchlachstatar oder Rindstatar im Carré
- Pfannkuchen-Rouladen mit Schinken, Hüttenkäse oder Rauchlachs
- Glasnudelsalat oder Mangosalat mit mariniertem Crevette
- Tomatenmousse mit Mozzarellaperlen
- Gemüestängeli mit Dipsauce
- Avocadotatar im Glas
- Tellerli mit Trockenwurst und Käse

Warm

- Frittierte Riesencrevette mit Süßsauer-Sauce
- Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce
- Satay-Spiessli mit Erdnusssoße
- Pouletflügeli mit Dipsauce
- Samosa vegetarisch
- Apero-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Kalbshackfleischbällchen mit BBQ-Sauce
- Kernser Edelpilzrisotto im Weckglas
- Kleiner vegetarischer Burger

Süß

- Mini-Patisserie
- Profiteroles
- Mousse oder Cremen in im Weckgläslin
- Fruchtsalat im Weckglas
- Sauerrahmcreme mit Beeren
- Hausgebäck (saisonale)
- Mini-Fruchttörtli im Schoggi-Carré

Saisonale Menükreationen

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 68.00 pro Person
3-Gang Geniessermenü à CHF 58.00 pro Person

Frühling

Rauchlachstatar mit Gemüse und Dill
Gurkencarpaccio und Mangodressing

Spargelcremesüppchen mit «Spitzli»

Kalbssteak-Fächer
Morchelrahmsauce
neue Bratkartoffeln und Gemüse

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù

Sommer

Panna Cotta mit Obwaldner Bergkäse
geschmorte Cherry-Tomaten und Basilikumpesto

Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Gin

Maispoulardenbrust gefüllt mit Blattspinat
Balsamicojus, Kräuterkartoffeln und Gemüse

Duett von Aprikose
Streuselkuchen und Sorbet, Granatapfelkerne

Herbst

Wildterrine mit Birnenchutney und Nüsslisalat

Kürbissüppchen mit Öl und Kernen

Hirschentrecôte mit Honig-Nusskruste

Portweinsauce

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien

Zimt-Panna-Cotta mit Rotweinzwetschgen

Winter

Avocadotatar mit Hüttenkäse

Salatstraus und Honig-Senfdressing

Petersilienwurzelsüppchen mit Lauchstroh

Roastbeef im Ofen gebraten

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse

Karamellisierte Ananas mit Baumnussparfait und Gebäck

Preise in CHF

Vorspeisen

Bunte Blattsalate an Hausdressing	9.50
Gemischter Salat an Hausdressing	10.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing	12.50
Nüsslisalat (saisonal) gebratener Speck, Ei, geröstete Nüsse, Hausdressing	13.50
Fenchel-Orangensalat mit Rauchlachsstreifen Blätterteig-Grissini	17.50
Gemüse-Quarkterrine, Bündnerfleisch-Heu und Salatstrauß	18.50
Avocado-Lachstatar mit Hüttenkäse und Salatstrauß	17.50
Vitello Tonnato, kalter Kalbsbraten fein aufgeschnitten mit Thunfischsauce	19.50
Beef Steak Tatar mit Toastbrot, Butter und Salatstrauß	21.50
Zucchettiroulade mit Frischkäse, Salatstrauß und saisonales Cremesüppchen	16.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	8.50
Saisonale Cremesuppe	10.50
Tomatensuppe mit Basilikum-Rahmhaube	11.50
Spanische Gazpacho, eiskalt serviert	11.50
Apfel-Selleriesuppe mit knusprigen Speckwürfeln	13.50
Randen-Kokoscremesuppe mit Croûtons	13.50
Grünerbsen-Minzesuppe mit Crème fraîche	13.50
Prosecco-Schaumsüppchen mit Rauchlachs	14.50

Preise in CHF

Vegetarische Hauptgänge

Crêpes saisonal gefüllt reichhaltige Gemüsegarnitur	23.50
Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung mit kleinem Gemüse, an leichter Wodkasauce	22.50
Risotto mit Kernser Edelpilzen und kleinem Gemüse	24.50
Rösti-Pastetli mit Pilzfüllung an Rahmsauce und reichhaltiger Gemüsegarnitur	25.50
Käse-Kuchen mit oder ohne Zwiebeln mit verschiedenen Salaten garniert	23.50
Älplermagronen «Kurhaus» mit Röstzwiebeln und Apfelmus	24.50

Preise in CHF

Fleischgerichte

Rind

Filet-Medaillon mit Honig-Orangensauce, Kartoffelgratin und Gemüse	49.00
Geschnetzeltes «Stroganoff» serviert mit Trockenreis	32.50
Obwaldner Rindfleischroulade serviert mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse	29.50
Rindsschmorbraten Burgunderart serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	35.00

Kalb

Karreebraten, Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse	47.50
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce, Buttermilch-Butterfäden und Gemüse	34.50
Piccata Milanese, Madeirajus, Safranrisotto und Gemüse	31.50
Rahmschnitzel, Nudeln und Gemüse	31.50

Lamm

Rückenfilet mit Kräuterkruste, Knoblauchjus, Bratkartoffeln und Gemüse	43.00
Ragout an einer Currysauce mit Korinthen, dazu Basmatireis und Wokgemüse	38.00

Schwein

Steak, Pommery-Senfsauce, Nudeln und Gemüse	31.00
Filet im Speckmantel, Dörrpfauen-Rahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse	36.50
Schwedenbraten, Portweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse	33.00
Rahmschnitzel, Nudeln und Gemüse	28.50

Preise in CHF

Geflügel

Maispoulardenbrust auf Gemüsebeet Balsamicojus, Kräuterreis	27.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ Currysauce, Früchtegarnitur, Trockenreis	26.50

Klassiker

Luzerner Kügelipastetli, Trockenreis, Erbsen und Karotten	25.50
Hausgemachter Hackbraten, Portweinsauce, 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 Fruchtsauce	10.50
Tiramisù klassisch	11.50
Zitronisù mit Himbeeren (saisonal)	12.00
Gebrannte Creme mit Gebäck	9.50
Schokoladenmousse mit Schlagrahm	11.50
Süssmostcreme mit Rahmhäube	11.50
Farbenfroher Fruchtsalat, Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
Dessertteller „Kurhaus“ mit verschiedenen Köstlichkeiten Lassen Sie sich überraschen! „eisig – luftig – cremig“	15.50

Weinvorschläge

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

Preise in CHF/75cl-Flasche

Schaumweine

Prosecco Raffaello Raphael Dal Bo, Treviso, Italien Glera	38.00
Villa Conchi Brut Selección Cava Cava, Spanien Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay	41.00

Weissweine

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

Rotweine

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