



**HOTEL KURHAUS  
AM SARNERSEE**



**RESTAURANT  
SEEDECK**



ab Mai 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](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>7</b>
<b>Vorspeisen &amp; Suppen</b>	<b>9</b>
<b>Vegetarische Hauptgänge</b>	<b>10</b>
<b>Hauptgänge, Fleisch</b>	<b>11</b>
<b>Hauptgänge, Fisch</b>	<b>12</b>
<b>Desserts</b>	<b>13</b>
<b>Weinvorschläge</b>	<b>14</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.

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 Bankettsäle:

Stucklichruz:	Bankett bis 80 Pers.	Apéro bis 100 Pers.	Seminar bis 60 Pers.
Äggialp:	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 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.

Annullationsbedingungen:

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 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 «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	3.50
<b>Canapées, klein quadratisch</b> mit Rauchlachs, Schinken, Käse, Salami, Ei	pro Stück	3.00
<b>Mini-Sandwiches</b> mit Schinken, Käse, Salami, Ei	pro Stück	3.20
<b>Im Weck-Glas</b> Kleine Gläschen gefüllt mit Fisch oder Fleisch	pro Stück	4.00
Vegetarische Variante	pro Stück	3.50
<b>Klassische Häppchen</b> Käsewürfel vom Obwaldner Käse, knuspriges Hausbrot dazu	pro Person	3.50
Marinierte Oliven	pro Person	3.00
Brandteigkrapfen mit Frischkäsemousse	pro Stück	3.50
<b>Apéropauschale</b> ab 10 Personen 3 verschiedene Canapées	pro Person	18.00
3 verschiedene Häppchen im Weck-Glas		
<b>Zvieri-Teller (150g)</b> 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 marinierter Crevette  
 Tomatenmousse mit Mozzarellaperlen  
 Gemüsestängeli mit Dipsauce  
 Avocadotatar im Glas  
 Tellerli mit Trockenwurst und Käse

#### Warm

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

#### Süss

Mini-Pâtisserie  
 Profiteroles  
 Mousse oder Cremen in im Weckgläsli  
 Fruchtsalat im Weckglas  
 Sauerrahmcreme mit Beeren  
 Hausgebäck (saisonal)  
 Mini-Fruchttörtli im Schoggi-Carré

## 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 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

\*\*\*

Maispouardenbrust gefüllt mit Blattspinat  
Balsamicojus, Kräuterkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Duett von Aprikose  
Streuselkuchen und Sorbet, Granatapfelkerne

## Herbst

Wildterriner 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

\*\*\*

Karamellierte 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-Quarkterrinen, 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

<b>Crêpes saisonal gefüllt</b> reichhaltige Gemüse garnitur	23.50
<b>Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung</b> mit kleinem Gemüse, an leichter Wodkasauce	22.50
<b>Risotto mit Kernser Edelpilzen</b> und kleinem Gemüse	24.50
<b>Rösti-Pastetli</b> mit Pilzfüllung an Rahmsauce und reichhaltiger Gemüse garnitur	25.50
<b>Käse-Kuchen</b> mit oder ohne Zwiebeln mit verschiedenen Salaten garniert	23.50
<b>Äplermagronen «Kurhaus»</b> 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, Butterrösti 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-Senfesauce, Nudeln und Gemüse	31.00
Filet im Speckmantel, Dörripflaumen-Rahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse	36.50
Schwedenbraten, Portweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse	33.00
Rahmschnitzel, Nudeln und Gemüse	28.50

Preise in CHF

**Geflügel**

Maispouardenbrust auf Gemüsebeet Balsamicojus, Kräuterreis	27.50
Pouletgeschnetztes „Casimir“ Currysauce, Früchtegarnitur, Trockenreis	26.50

**Klassiker**

Luzerner Kugelipastetli, 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 Rahmhaube	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-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, Glera Raphael Dal Bo, Trevisio, Italien	38.00
Zérosecco Rosé Cuvée Weingut Südhang, Eschenbach, Luzern, Schweiz	36.00

### Weissweine

Cuvée hellgelb Weingut Heidegg, Hitzkirch Blauburgunder Federweisser, Riesling x Sylvaner	45.00
Solaris AOC Obwalden 2024 Weingut Tellen, Kägiswil, Obwalden	47.00
Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	42.00
Verdejo Basa Blanco DO 2025 Telmo Rodriguez, Rueda DO, Spanien	39.00

### Rotweine

Cuvée dunkelrot Weingut Heidegg, Hitzkirch Blauburgunder, Zweigelt	49.00
Merlot Roncaia Riserva DOC 2025 Weingut Vinattieri, Tessin, Schweiz	58.00
Hebo Toscana IGT 2024/2023 Petra, Toscana	48.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	Magnum 92.00
Loidana DOQ 2021 Marco Abella, Priorat Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon	48.00