



RESTAURANT SEEDECK

vielfältig.
gesund.
natürlich.

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie im Restaurant Seedeck begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen «en Guete»!

Vorspeisen

Salat vom Büffet, am Mittag	11.50
Gemischter Salat, angerichtet vom Küchenteam	10.50
Grüner Salat, angerichtet vom Küchenteam	6.50
«Chefsalat» Nüsslisalat mit lauwarmen Kalbsleberli und Trauben, an Hausdressing	17.50
Beef-Steak-Tatar (70g) mit Toast und Butter serviert	22.50

Suppen

Tagessuppe	7.50
Rindsbouillon oder Gemüsebouillon	
... mit Backerbsen	7.50
... mit Flädli	8.50
... mit Sherry	10.50

Hauptgänge

Fischknusperli vom Zander mit Tartarsauce

... serviert mit gemischtem Salat 23.50

... serviert mit Country Cuts 25.50

Röstitaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse 22.50
serviert mit gemischten Salaten (vegetarisch)

«Chefsalat» als Hauptgang 23.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Kalbsleberli und Trauben, an Hausdresseing

Chügelipastetli

... serviert mit buntem Gemüse 24.50

... serviert mit Pommes frites 24.50

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen 23.50

Paniertes Schweinsschnitzel 24.00
mit Pommes frites und buntem Gemüse

Beef-Steak-Tatar (140g) 33.50
serviert mit Toast und Butter

Mittagsempfehlungen

Die verschiedenen Tagesgerichte entnehmen Sie gerne dem beiliegenden Menü oder teilt Ihnen unser Serviceteam mit. Diese werden nur am Mittag serviert.

4-Gang Mittagsmenü Fleisch oder Fisch 39.50

3-Gang Mittagsmenü Fleisch oder Fisch 34.50

Mittagsteller Fleisch oder Fisch 24.50

4-Gang Mittagsmenü vegetarisch 36.50

3-Gang Mittagsmenü vegetarisch 31.50

Mittagsteller vegetarisch 21.50

Bitte beachten Sie, dass die Menüpreise der Mittagsempfehlungen an Sonn- und Feiertagen abweichen.

vielfältig. gesund. natürlich.

Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

Zusätzliches Abendangebot

Diese Gerichte werden jeweils nur am Abend serviert.

Birchermüesli	9.50
Café Complet	14.00
Aufschnitt-Teller mit Fleisch und Käse aus der Region dazu «Gschwellti» Kartoffeln und Sauerrahmcreme	18.50
Französische Omelette	
... mit Schinken	14.50
... mit Käse	14.50
... mit Champignons	14.50

Desserts

Cassata Sicilienne mit Schlagrahm		7.50
Hausgemachter Kuchen	Stück	4.50
Zuger Kirschtorte	Stück	7.50
Tagesdessert		6.50
Handgeschnittener Fruchtsalat		8.50

Glace

Rahmglace	Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Pistazie	
Sorbet	Mango-Passionsfrucht, Apfel, Zitrone	
pro Kugel		3.50
Rahmzuschlag		1.50
Frappé	Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Banane	6.50

Coupes

Bananensplit	gross	11.00
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplitter	klein	9.00
Apfelsorbet mit Schuss (Apfelschnaps)	gross	11.00
	klein	9.00
Dänemark	gross	9.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	klein	7.50
Seedeck		
Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat, Meringue	gross	11.00
Himbeersirup und Maraschino	klein	9.00
Meringue	gross	9.50
Vanille- und Erdbeerglace mit Meringue und Schlagrahm	klein	7.50
Eiskaffee Kurhuis mit Schuss	gross	12.50
Kaffeeglace mit Kirsch und Schlagrahm	klein	10.50

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen melden Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Wild	Österreich, Neuseeland
Lamm	Australien, Neuseeland
Fisch	Schweiz, Norwegen, Alaska, Kanada, Irland, Russland, Südostasien
Eier	von Haushühnern, Schweiz
Brot, Gebäck	Schweizer Getreide

Lieferanten

Brot	Bäckerei Berwert, Stalden
Fleisch	Metzgerei «Stutzer & Flüeler», Kerns Transgourmet, Moosseedorf
Fisch	Dyhberg, Balstahl
Molkereiprodukte	Molkerei Schnider, Giswil
Gemüse & Früchte	Mundo, Rothenburg