



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
serviert mit gemischten Salaten (vegetarisch)

22.50

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

23.50

Chügelipastetli

... serviert mit buntem Gemüse	24.50
... serviert mit Pommes frites	24.50

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen

23.50

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und buntem Gemüse

24.00

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

33.50

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
3-Gang Mittagsmenü Fleisch oder Fisch
Mittagsteller Fleisch oder Fisch

39.50

34.50

24.50

4-Gang Mittagsmenü vegetarisch
3-Gang Mittagsmenü vegetarisch
Mittagsteller vegetarisch

36.50

31.50

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

Aufschmitt-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 Madelsplitter		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