



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 Buffet, am Mittag	11.50
Gemischter Salat, angerichtet vom Küchenteam	10.50
Grüner Salat, angerichtet vom Küchenteam	6.50
Sonnengereifte Melonen mit Rohschinken	18.50
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	25.50
... serviert mit Country Cuts	26.50
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	24.50
serviert mit gemischten Salaten (vegetarisch)	
Pasta Cinque Pi	21.50
mit Tomatenrahmsauce, Petersilie und Parmesan	
Sonnengereifte Melonen mit Rohschinken	22.50
Roastbeef mit Tartarsauce	
... serviert mit gemischtem Salat	26.50
... serviert mit Süsskartoffel Wedges	27.50
Salatbowl mit lauwarmer Pouletbrust an Mangodressing	25.50
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 fragen bei unser Serviceteam nach. Diese Menüs 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
Französische Omelette	
... mit Schinken	14.50
... mit Käse	14.50
... mit Champignons	14.50

Desserts

Portion Erdbeeren mit Rahm	gross	9.00
	klein	7.00
Hausgemachter Kuchen	Stück	3.50
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
Romanoff	gross	12.00
Vanilleglace mit Erdbeeren und Schlagrahm	klein	10.00
Eiskaffee Kurhuis mit Schuss	gross	12.50
Kaffeeglance mit Kirsch und Schlagrahm	klein	10.50

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte bei die 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
Fisch	Dyhberg, Balstahl
Molkereiprodukte	Molkerei Schnider, Giswil
Gemüse & Früchte	Mundo, Rothenburg