



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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Champignons	16.50
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)

Hausgemachter Käsekuchen mit gemischten Salaten und Kernen 22.00

Cremiges Pilzrisotto mit Eierschwämmli und Kürbis 26.50

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen 23.50

... und mit Pouletwürfel 28.00

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.

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
---------------------	-------

Abendempfehlung	21.50
------------------------	-------

Täglich wechselndes Abendangebot mit Suppe und Hauptgericht.

Fragen Sie bei unserem Serviceteam nach. Dieses Menü wird nur am Abend serviert.

Desserts

Vermicelles 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
Nesselrode	gross	13.00
Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Rahm	klein	11.00
Eiskaffee Kurhuis mit Schuss	gross	12.50
Kaffeeglace 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 Gastro-Metzgerei «Mérat AG», Bern
Fisch	Dyhrberg, Balstahl
Molkereiprodukte	Molkerei Schnider, Giswil Helen`s Chääs-Stübli, Sarnen
Gemüse & Früchte	Mundo, Rothenburg