



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	8.50
Gemischter Salatteller, angerichtet vom Küchenteam	10.50
Roastbeef mit Tartarsauce und gemischten Salaten	18.50

Suppen

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

Hauptgänge

Fischknusperli vom Zander mit Tartarsauce	
... serviert mit gemischtem Salat und gerösteten Kernen	23.50
... serviert mit Country Cuts	25.50
Knusprige Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce serviert mit gemischtem Salat (Vegetarisch)	22.00
Wurst-Käsesalat	
... serviert mit gemischtem Salat und gerösteten Kernen	21.50
... serviert mit Mandelbällchen	23.50
Roastbeef mit Tartarsauce und gemischtem Salat	23.50
Cremiges Pilzrisotto mit Eierschwämmli und Parmesan	26.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	23.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und buntem Gemüse	24.00

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.

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 «Gschwelkti» Kartoffeln und Sauerrahmcreme	18.50
Französische Omelette	
... mit Schinken	14.50
... mit Käse	14.50
... mit Champignons	14.50

Desserts

Vermicelles	gross	9.00
	klein	7.00
Cassata Sicilienne mit Schlagrahm		7.50
Hausgemachter Kuchen	Stück	5.50
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

Coupe Nesselrode	gross	11.00
	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
Coupe 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

vielfältig. gesund. natürlich.

Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

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