



## **PHILOSOPHIE** / LOOK & FEEL SEEROSE CLASSIC

Die Idee zum Look & Feel des Restaurant Seerose wurde aus der Nähe zum See geboren.

Wasser, Wind und Wetter sind nirgendwo so gut zu spüren als am Ufer des Sees. Durch den Wind brechen Äste und werden vom Wasser weggespült. Durch Wellen, Sonne, Zeit und Wind entsteht Schwemmholz – natürlich gealtert, abgeschliffen und mit einer silbernen Patina versehen. Sinnbild für den Lauf der Zeit und den Wandel in der Natur.

So entstand der unverwechselbare Stil des «Natural chic» für das Seerose Classic – authentisch und natürlich. Einzigartig für die Schweiz.

Farben inspiriert von der Natur: Sand, Schwemmholz, Stein, verwittertes Holz und naturbelassener Leinen in Harmonie zueinander. Feinste Nuancierungen in den Farben und Materialien, welche nur in der Natur zu finden sind und das Blau des naheliegenden Hallwilersee noch blauer erscheinen lassen.



## VORSPEISEN

<b>Salat Caprese mit Burrata</b> 🌿	22.00
farbigen Cherrytomaten und Basilikum-Sorbet	
<b>Rindfleischtatar «Seerose» (80g)</b>	27.50
mariniert nach Ihrem Wunsch mit süss-sauren Curry Zucchini vom Hof Riedweid und Toast	
<b>Moules frites</b>	16.50
begleitet von Knoblauchmayonnaise serviert auf Baguette auf Wunsch mit Pommes frites	
<b>Gebeizte Bachforelle auf Mango-Apfel-Spiegel</b> ✕ 🌿	24.00
mit gepickelten Gurken und Rande	
<b>Veganes Auberginen-Tartar</b> ✓	16.00
mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Crostini	
<b>Saisonaler Blattsalat</b> ✓ ✕	13.50
verschiedene gemischte Blattsalate an Balance Vinaigrette	
<b>Gemischter Salat</b> 🌿 ✕	16.50
verschiedene Gemüsesalate und Salatblätter serviert mit französischer Salatsauce	
<b>Sommersalat «Seerose»</b> ✓ ✕	18.00
mit Honigmelone, Gurken, Granatapfel und gepufftem Quinoa an Mango-Maracuja-Dressing	

## SUPPEN

<b>Basilikumcremesuppe</b> 🌿 ✕	15.00
mit Erdbeertatar und Maggia-Pfeffer	
<b>Gurkenkaltchale</b> ✓ ✕	14.00
mit Gurkenvariation und Frischkäse	

vegetarisch 🌿

vegan ✓

glutenfrei ✕

laktosefrei 🌿

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



## Saisonales

### Veganer

**Gefüllte Peperoni** ✓ 32.00  
mit Couscous mediterranem Gemüse, Erbsen, veganem Feta an Basilikum Sauce

**Gegrillte Auberginen** ✓ 29.00  
auf Hummus mit getrockneten Tomaten, Pimentos  
verfeinerter mit Balance Olivenöl

### Aus den Gewässern

**Gebratene Felchenfilets** 30.50 | 41.50  
begleitet von leichter Paprika Sauce, Grillgemüse  
und marinierten Kartoffelecken

**Tagesempfehlung** 39.00  
Frischer Tagesfisch  
serviert mit saisonalem Gemüse  
und Stärkebeilage nach Wahl

Peterli-Kartoffeln ✘, Langkornreis ✘, Pommes Frites  
Butterrösti ✘, Kroketten, marinierten Kartoffelecken

### Von den Wiesen

**Rindsfiletmedaillon** 52.00  
sous-vide gegart, mit marinierten Kartoffelecken, Paprikasauce  
und mediterranem Gemüse

**Seetaler Kalbshacktäschli** 36.00  
auf Rüblipüree dazu Wildbrokkoli, Rösti-Fries und Kräuterrahmsauce

**Grilliertes Supreme vom Poulet** 🐔 36.00  
mit Honigsenf-Marinade dazu Himbeerjus, Zucchetti und Kroketten

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei 🐄

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



## SEEROSE MENÜ

### Salat Caprese mit Burrata 🌿

farbigen Cherrytomaten, Röstzwiebeln und Basilikum-Sorbet

---

### Basilikumcremesuppe 🌿 ✖

mit Erdbeertatar und Maggia-Pfeffer

---

### Entrecôte an Sauce Café de Paris

serviert mit Rösti Frites und Grillgemüse

---

### Éclair mit Zitronencremefüllung 🌿

serviert mit Tonkabohnenglace

Ganzes Menü	89
Menü in drei Gängen	76



## FISCHSCHMAUS

### Sommersalat «Seerose» ✓✘

1

mit Honigmelone, Gurken, Granatapfel und gepufftem Quinoa an Mango-Maracuja-Dressing

---

### Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben

serviert auf Blattspinat

---

### Felchenfilets im Bierteig gebacken

begleitet von Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»

---

### Honig-Lavendel-Mousse ✓

mit Erdbeerragout und Fenchelchips

Ganzes Menü

74

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



## BALANCE-VEGANES MENÜ

### Sommersalat «Seerose» ✓ ✘

mit Honigmelone, Gurken, Granatapfel und gepufftem Quinoa an Mango-Maracuja-Dressing

---

### Gurkenkaltschale ✓ ✘

mit Gurkenvariation und Frischkäse

---

### Gefüllte Peperoni ✓

mit Couscous mediterran Gemüse Erbsen, vegane Feta an Basilikum Sauce

---

### Melone-Mango-Tartar ✓ ✘ ✘

mit Kaktus-Limetten-Sorbet und Erdbeergelee

Ganzes Menü 68

Menü in drei Gängen 58



## SEEROSE FISCHKLASSIKER

<b>Felchenfilets im Bierteig gebacken</b>	41.50
serviert mit Marktgemüse, Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»	
<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b>	43.50
begleitet von Marktgemüse, Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»	
<b>Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben</b>	43.50
auf sautiertem Spinat, serviert mit Langkornreis	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



## SEEROSE FLEISCHKLASSIKER

**Rindfleischtatar «Seerose» (160g)** 44.50  
mariniert nach Ihrem Wunsch  
begleitet von süss-sauren Curry Zucchini vom Hof Riedweid  
mit Pommes Frites oder Toast

**Kalbs Cordon Bleu** 45.50  
gefüllt mit «Grossväter» Raclette-Käse und Schinken,  
dazu Pommes Frites und saisonales Marktgemüse

**Entrecôte an Sauce Café de Paris (200 gr)** 50.00  
begleitet von Rösti Frites und Grillgemüse

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** ✘ 45.50  
zarte Kalbfleischstreifen an cremiger Champignon-Rahmsauce  
serviert mit Butterrösti

**Wiener Schnitzel** 44.50  
serviert mit Pommes Frites, saisonalem Marktgemüse und Preiselbeeren

**Chateaubriand «Seerose»** 220 gr pro Person 68.00  
in 2 Gängen serviert,  
mit hausgemachter Sauce Béarnaise, saisonaler Gemüse garnitur  
und Stärkebeilagen nach Wahl

Peterli-Kartoffeln ✘, Langkornreis ✘, Pommes Frites  
Butterrösti ✘, Krokette, marinierten Kartoffelecken

Dieses Gericht servieren wir ab 2 Personen und nur am Abend.  
Für die maximale Gaumenfreude dauert die Zubereitung mindestens 40 Minuten.





## SEEROSE FITNESSKLASSIKER

<b>Fitnesssteller mit gebratenem Entrecote (200 gr) ✘</b> dazu hausgemachte Kräuterbutter, verschiedene Salate und Balance Vinaigrette	48.50
<b>Seerosenteller</b> im Bierteig gebackene Felchenfilets mit verschiedenen Salaten an Französischer Salatsauce, dazu Tartarsauce «Seerose»	39.50

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MWST



## Herkunft unserer Produkte:

Obst / Gemüse	Mundo AG Rothenburg
Käse / Milchprodukte	Käse Paradies Seengen Rolf Beeler Mellingen
Fleisch / Wurstwaren	Metzgerei Ulmann Zetzwil Mérat AG Rothenburg
Fisch / Räucherwaren	Laibag Meisterschwanden Sportfischverein Hallwilersee Bianchi AG
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Europa
Felchen	FA05
Egli	FA05
Riesencrevette	Vietnam

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage sehr gerne.**