



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

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

SUPPEN

Basilikumcremesuppe 🌿 ✕	15.00
mit Erdbeertatar und Maggia-Pfeffer	
Gurkenkaltschale ✓ ✕	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

Felchenfilets im Bierteig gebacken	41.50
serviert mit Marktgemüse, Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»	
Eglifilets im Bierteig gebacken	43.50
begleitet von Marktgemüse, Peterli-Kartoffeln und Tartarsauce «Seerose»	
Eglifilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandelscheiben	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.

vegetarisch ✔

vegan ✔

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘

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



SEEROSE FITNESSKLASSIKER

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

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.