

HOTEL SEEBURG LUZERN



MENU

Salate und Vorspeisen / Salad's and starter's

Saisonaler Blattsalat mit Kernen ^{V+} <i>Seasonal leaf salad with kernels</i>	10.50
Gemischter Salat ^{V+} <i>Mixed vegetable salad</i>	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckstreifen <i>Lamb's lettuce with egg, croutons and bacon</i>	16.00
Burrata an Basilikumpesto ^V garniert mit Rucola und Cherrytomaten <i>Burrata with basil pesto, served with rocket salad and cherry tomatoes</i>	16.50
Rindstatar aus der Seeburg-Küche (70gr) serviert mit weissem Toast <i>Beef steak tartare served with white toast</i>	24.50 39.50
	Als Hauptgang (140gr) as main
Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesanspäne <i>Beef carpaccio with olive oil and Parmesan</i>	26.00

Suppen / Soup's

Bündner Gerstensuppe mit seinen Kräutern <i>Barley broth with herbs</i>	14.00
Hausgemachte Consommé je nach Wunsch mit Ei oder Sherry <i>Housemade consommé, with egg or sherry</i>	14.00
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen und Öl ^{V+} <i>Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil</i>	14.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST. / Prices in CHF incl. 7.7% VAT.

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Please consult our staff if you have any questions about allergens.

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Portion Rösti ^{V+} 16.00
zusätzlich ein Spiegelei ^V 19.00
Swiss hash browns / add a fried egg

Gemüseteller mit Kartoffelkroketten ^{V+} 24.50
zusätzlich ein Spiegelei ^V 27.50
Vegetable plate with potato croquettes / add a fried egg

Pasta und Risotto / Pasta and risotto

Kartoffelgnocchi an Kräuterpesto ^{V+} 23.50
Potato gnocchi with herbs pesto

Prosecco Carnaroli-Risotto ^{V+} 24.50
mit Spinat, Dörrotomaten und Oliven
Carnaroli-risotto with prosecco, spinach, sun-dried tomatoes and olives

Spaghetti nach Wunsch 24.50
mit hausgemachter Bolognese, Carbonara oder Pesto Sauce
Spaghetti with housemade sauce Bolognese, carbonara or pesto

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST. / Prices in CHF incl. 7.7% VAT.

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Please consult our staff if you have any questions about allergens.

Hauptspeisen Fleisch / Main courses meat

Rindsfilet “Seeburg” (180gr) mit Kräuterbutter, Nusskartoffeln und Gemüse <i>Beef filet with herb butter, nutspotatoes and vegetables</i>	52.00
Rindsfiletwürfel “Stroganoff” mit Butternudeln <i>Beef Stroganoff with butter noodles</i>	45.00
Zürcher Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Butterrösti <i>Sliced veal “Zurich ragout” served with mushroom sauce and Swiss hash browns</i>	42.00
Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes frites <i>Veal escalope “Vienna style” served with cranberries and chips</i>	39.50
Chef Sommer’s Lozärner Chügelipastetli nach althergebrachtem Rezept <i>Chef’s “Chügelipastetli” - Pastry filled with veal and pork, served with rice</i>	39.00
Pouletbrust gebraten an roter Thai Currysauce serviert mit Trockenreis <i>Roasted chicken breast with red Thai curry sauce and rice</i>	29.50
St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti <i>Original sausage from St. Gall served with onion sauce and Swiss hash browns</i>	28.50

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST. / Prices in CHF incl. 7.7% VAT.

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Please consult our staff if you have any questions about allergens.

Hauptspeisen Fisch / Main courses fish

Gebratene Seeforellenfilets an Pernodsauce mit Trockenreis und Gemüse <i>Roasted lake trout filets with Pernod sauce, rice and vegetables</i>	39.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Trüffelschaum und Kräuterkartoffelstock und Broccolirosen <i>Roasted sea bass filet with truffle foam, herbal mashed potatoes and broccoli</i>	44.50
Zanderknusperli "Seeburg" mit Tartarsauce und Pommes frites <i>Crispy pikeperch with tartar sauce and chips</i>	28.00

**Fragen Sie nach unserem speziellen Fischangebot
je nach Fang im Vierwaldstättersee**
*Ask about our special fresh fish dishes
according the today's catch at Lake Lucerne*

V = Vegetarisch / Vegetarian, V+ = Vegan, A = enthält Alkohol / contains alcohol

Herkunft Fisch / Origin fish

Seeforellenfilets: Schweiz, **Wolfsbarsch:** Frankreich (Zucht), **Zander:** Holland
Trout: Switzerland, Sea bass: France (framed), Pikeperch: The Netherlands

Herkunft Fleisch / Origin meat

Rind: Schweiz / Uruguay, **Kalb:** Schweiz, **Schwein:** Schweiz, **Poulet:** Schweiz
Beef: Switzerland / Uruguay, Veal: Switzerland, Pork: Switzerland, Chicken: Switzerland

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST. / Prices in CHF incl. 7.7% VAT.

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Please consult our staff if you have any questions about allergens.

Dessert / Sweets

Honig-Mohn-Parfait mit Aprikosenschaum [∇] <i>Honey-poppysseed-parfait with apricots foam</i>		14.00
Crème brûlée mit mariniertem Magenbrot und Portweifeigen [∇] <i>Crème brûlée with ginger bread and port wine figs</i>		13.50
Hausgemachtes Caramelköpfl [∇] <i>Housemade caramel custard</i>		9.50
Portion Vermicelles mit Meringue ^{∇ / A} <i>Vermicelli (chestnut puree) with meringue and whipped cream</i>	klein 8.50 / gross 12.00	
Coupe Nesselrode ^{∇ / A} <i>Vermicelli (chestnut puree) with vanilla ice cream, meringue and whipped cream</i>	klein 9.50 / gross 14.00	
Coupe Dänemark [∇] <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>		12.50
Bananensplit [∇] <i>Banana, vanilla and chocolate ice cream and chocolate sauce</i>		12.50
Sorbetteller „Hotel Seeburg“ [∇] <i>Four different sorbets "Hotel Seeburg" style</i>		12.00
Käseteller serviert mit Trauben, Nüssen und Zwetschgensef [∇] <i>Cheese platter served with grapes, nuts and plum mustard</i>		
	3 Stück 3 pieces	12.50
	4 Stück 4 pieces	14.50
	5 Stück 5 pieces	15.50
Glace & Sorbet [∇] Schokolade, Vanille, Jogurt, Mocca, Pistazie, Erdbeere Zitrone, Mango, Himbeere, Zwetschge <i>Chocolate, Vanilla, Yogurt, Coffee, Pistachio, Strawberry lemon sorbet, mango sorbet, raspberry sorbet, plum sorbet</i>		
	Pro Kugel per scoop	4.00
	Mit Rahm whipped cream	+1.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST. / Prices in CHF incl. 7.7% VAT.

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Please consult our staff if you have any questions about allergens.