ALLERGENELISTE 2024

A – **Glutenhaltiges Getreide** wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, etc...

B – **Krebstiere**

C – **Eier von Geflügel**

D – **Fisch**

E – **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – **Milch** von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lactose)

H – **Schalenfrüchte** wie Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie

L – **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

O – **Schwefeldioxid & Sulfite**

P – **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

R – **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, etc...

Zum Apero

		CHF
Regionale Käse und Fleisch Spezialitäten mit Essiggemüse	A/G	29.00
Marinierte Oliven & Nidwaldner Sbrinzmöckli	G	12.00
Hummus & Kräuterdip serviert mit Naan Brot	A/F/G/N	11.00
Zanderknusperli (FA05) mit hausgemachte Tartar Sauce	A/C/D/G	17.50

Vorspeisen & Suppe

Hausgebeizter Lachs mit gebratenem Lattich und Honigsenf Sauce	D/F/G/L/M/O	21.00
Gebratene Crevetten mit Chili und Knoblauch serviert mit getoastetem Brot	A/B/F/L/O	18.00
Carpaccio von der Ochsenherz Tomate Mozzarellacreme, Balsamico und rote Zwiebeln	G	16.00
Lauwarmer Wrap Gemüsestreifen, Lattich, Parmesan und Tartarsauce	A/C/G/L/O	15.00
Consomme mit Spinatnocke	A/C/G/L/M/O	13.50

Vegetarische Gerichte

		CHF
Blumenkohlsteak mit Sojasauce und Kräutern mariniert **serviert mit Frühlingsgemüse** (vegan)	F/L	23.00
Zusätzlich Trockenreis als Beilage	G	5.50
Gemüsegarten vom Grill **Zucchetti, Aubergine, Peperoni, Maiskolben, Lauch und Blumenkohl** **Ofenkartoffel und Sauerrahmdip** (vegan möglich)	F/G/L/O	28.00

Fisch & Fleisch vom Grill

Ganze Attinghauser Forelle (CH) **Chefs Kartoffeln und Frühlingsgemüse**	D/G/L/O	42.00
Black Tiger Crevettenspiess (VNM) **serviert mit gebratenem Gemüsereis**	B/F/G/L/O	36.00
Gegrillte Maispoularden Brust (F) **Pommes Frites und mediterranes Gemüse**	F/G/L/O	32.00
Schweinsfilet im Speckmantel (CH) **Tessiner Polenta Schnitte und gegrillter Lauch**	C/F/G/L/O	38.00
Schweins Brustspitz BBQ (CH) **Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gebratenes Gemüse**	F/G/L/M/O	32.00

KLASSIKER

		CHF
Caesar Salat SEERAUSCH Lattich, Poulet Brust (CH) und knuspriger Speck (CH) Parmesan, Ei, Croutons und Caesar Dressing	A/C/D/G/L/M/O	26.50
oder mit Crevetten (VNM)	A/B/C/D/G/L/M/O	26.50
Rindstatar (CH) grobkörniger Senf, gesalzene Butter und Brioche Toast auf Wunsch mit Cognac serviert	A/F/G/L/M/O 	31.50 klein 26.50 plus 9.00
Zanderknusperli (FA05) hausgemachte Tartar Sauce und Pommes Frites	A/C/D/G	26.50
Rindsfilet (AUS) vom Grill mit Jus Pommes Frites und gebratenes Gemüse	F/L/O	52.00
SEERAUSCH Burger 200gr Schweizer Jungrind, Brioche, Ochsenherz Tomate Bergkäse, Speck und Coleslaw Salat	A/C/F/G/L/M/O	34.00
Zusätzlich Pommes Frites als Beilage	plus	5.50
SEERAUSCH Hauswurst *Produziert von der Ürmetzg, Altdorf* mit Chefs Kartoffeln	F/G/L/M/O	26.00

Desserts

		CHF
Tagesdessert Für die Versuchung zwischendurch		6.00
Felchlin Schoggi Küchlein mit Joghurt Glace (15 min)	A/C/E/G	14.50
Tiramisu «frisch geschichtet»	A/C/G	12.00
Fancy Frappe Vanilleglace, Brownie, gefüllte Waffel und Streusel	A/C/G/H	11.00
Coupe Wellness Sorbet, Haferflocken und gedörrte Früchte	A/G/H	11.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, hausgemachte Schokoladen Sauce und Rahm	A/E/G/H	12.50
Gerührtes Eiskaffee SEERAUSCH	A/G	9.50
mit Kirsch		11.50
Noce Baumnuss Glace mit Baileys	G	7.50
Colonel Zitronen Sorbet mit Wodka	G	7.50

Glace Aromen
Vanille, Schokolade, Mocca, Baumnuss, Joghurt

Sorbets
Zitrone, Himbeer

pro Kugel	3.50
Rahm	1.50