

# HERZLICH WILLKOMMEN IM SEERAUSCH

Wir eröffneten das Hotel SEERAUSCH im April 2014 nach einer kompletten Renovation. Dadurch entstanden neue Räume und Möglichkeiten, diverse Feierlichkeiten durchzuführen.

Wir bieten Platz für Zusammenkünfte von Familien, Generalversammlungen, Seminare oder spektakuläre Hochzeiten an schönster Lage in der Zentralschweiz.

Passend für Grossanlässe verfügen wir über 41 komfortable Zimmer, die nach einem illustren Abend die perfekte Ergänzung bieten.

Wir begeistern durch unsere unkomplizierte und persönliche Art. Unsere Überzeugung treibt uns an, stetig besser zu werden.

Unsere Ansprüche und unsere Leidenschaft spiegeln sich in der Wahl der Speisen, sowie in der Vielfältigkeit der Weine wieder.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen einen erlebnisreichen und beRAUSCHenden Aufenthalt bei uns im Hotel SEERAUSCH.

Ä guetä und vil Vergniägä!

Ihre Gastgeber  
Angela Hug & Gérard O. Kuhn

mit dem SEERAUSCH-Team „jung, frech, beRAUSCHend anders“

# APERRO

CHF

## **Oliven & Sbrinz**

10.00

Grüne und schwarze Kalamata Oliven  
mit einheimischen Sbrinz Möckli

50g Heublumen-Rohschinken + 8.00

## **Dreierlei Bruschetta**

13.00

Oliventapenade, Tomaten-Mozzarella und Heublumen-Rohschinken

## **Crevetten, Kartoffel & Brot**

15.50

Crevetten in knuspriger Kartoffelhülle und in Brot paniert  
mit asiatischem Chili Dip

# AUS DEM SUPPENTOPF

## **Kresse, Jakobsmuschel & Räucherspeck**

17.50

Kresse Schaumsuppe mit sautierter Jakobsmuschel  
im Räucherspeckmantel

## **Tomate, Basilikum & Gin**

14.50

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert und Gin-Espuma

# VORSPEISEN

CHF

**Lachs, Linsen & Zwiebeln** 29.00  
Rauchlachs aus Beckenried mit Dillsensauce klein 22.00  
Linsensalat und rote Zwiebeln

**Rind, Ziegenkäse & Tomaten** 34.50  
Tatar vom Zentralschweizer Rind von mild bis scharf klein 26.50  
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Tomaten Lavendel Konfitüre  
Tatar ohne Ziegenkäse klein 24.50/32.50

**Büffelmozzarella, Tomate & Basilikum** 17.50  
Cremiger Büffelmozzarella mit Rispen tomate  
Aceto Balsamico und Basilikum Pesto

**Salat, Poulet Brust & Räucherspeck** 24.50  
Caesar Salat mit hausgemachtem Caesar Dressing klein 18.50  
Poulet Brust vom Grill, gebratener Speck, gehacktem Ei  
Sbrinz, Cherrytomaten und Kräutercroutons

**Sommersalat, Granatapfel & Feta** 15.50  
Sommerlicher Blattsalat klein 10.50  
mit Wassermelonenwürfel und Feta an Granatapfel Dressing

**Blattsalat, Croutons & Sprossen** 13.00  
Blattsalat mit gerösteten Kräutercroutons und Sprossen klein 9.50  
Dressing nach Wahl

# VEGETARISCHE GENÜSSE

CHF

**Curry, Kokos & Reis** 28.00  
Veganes grünes Gemüse an Curry Kokos Sauce klein 23.00  
serviert im Reising

**Quinoa, Champignons & Taleggio** 26.50  
Rotes Quinoa Risotto verfeinert mit Mascarpone klein 21.00  
Champignons, reifer Taleggio Käse und Rucola

# FISCHGERICHTE

**Zander, Bierteig & Zitrone** 24.50  
Zander Knusperli mit hausgemachter Tartar Sauce klein 19.50  
Beilage nach Wahl + 5.50

**Saibling, Kartoffel & Kräuter** 37.00  
Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet klein 32.50  
auf Kartoffel Gemüse Potpourri an Kräuterrahmsauce

**Zander, Risotto & Randen** 35.00  
Zanderfilet auf Randen-Apfel Risotto klein 30.50  
mit glasierten Kefen und Safran-Limettsauce

# BURGER & KLASSIKER

CHF

**Unser Klassiker „SEERAUSCH-Burger“ vom Grill** 250 gr 27.50  
Zentralschweizer Rind- und Kalbfleisch nach eigener Rezeptur  
Bleiki Alpkäse und Black Tiger Crevette  
Beilage nach Wahl + 5.50

**Mediterraner „Foccacia-Burger“ vom Grill** 250gr 27.50  
Saftiges Rindfleisch & Italienischer Pancetta  
nach eigener Rezeptur, Tomaten, Basilikum Pesto, Rucola  
und Knoblauch Rosmarin Mayonnaise  
Beilage nach Wahl + 5.50

**Schwein, Kartoffel & Gemüse** 39.50  
Grilliertes Schweinsfilet vom Buchenholzgrill klein 32.50  
mit kräftigem Jus auf Kartoffel Gemüse Potpourri

**Zentralschweizer Schwein, Schinken & Käse** 33.50  
Cordon Bleu vom Schwein (300g)  
mit Vacherin & Bleiki Alpkäse Füllung  
glasiertes Gemüse und Pommes frites

**Rind, Reis & Gemüse** 35.50  
Stroganoff von rosa gebratenen Rindsfilet Würfeln klein 28.50  
an Paprika Sauce mit Gemüse und Reis

# VOM GRILL

CHF

*Für das perfekte Raucharoma grillieren wir mit Buchenholz aus Beckenried & Emmetten.*

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| Zentralschweizer Rindsfilet, knochengereift      | 150 gr | 41.00 |
|  | 200 gr | 54.50 |
| Zentralschweizer Rinds Entrecote, knochengereift | 200 gr | 41.50 |
| Kalbs Bratwurst                                  | 200 gr | 19.00 |
| Marinierte Spare Ribs                            | 500 gr | 31.50 |
| Lammrückenfilet                                  | 200 gr | 39.00 |
| Pferdefilet                                      | 200 gr | 38.00 |
| Maispoularden Brust Supreme                      | 180 gr | 23.50 |
| Black Tiger Crevetten Spiess                     | 200 gr | 34.00 |
| Ganze Schweizer Forelle                          |        | 32.00 |

# DRY AGED

|                                    |        |       |
|------------------------------------|--------|-------|
| Schweizer Grand Cru Kalbs Kotelett | 300 gr | 65.00 |
| Schweizer Grand Cru T-Bone Steak   | 350 gr | 60.00 |

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen passend zur Saison verschiedene Gemüse

## SAUCE NACH WAHL

CHF

Kräuterbutter  
Rosmarin Limettenbutter  
Pfefferrahmsauce mit Maggiapfeffer  
BBQ Sauce  
Kräuter Creme fraiche

## BEILAGEN NACH WAHL

|   |      |
|---|------|
| Country Cuts mit Kräuter-Gewürzmischung | 5.50 |
| Pommes frites                           | 5.50 |
| Ofenkartoffel mit Creme fraiche         | 5.50 |
| Salzkartoffeln                          | 5.50 |
| Tagliatelle                             | 5.50 |
| Reis                                    | 5.50 |

## DIE 4 GARSTUFEN FÜR UNSER FLEISCH

|  |   |
|--|---|
| <b>Bleu</b><br><b>Rare</b><br><b>Stark blutig</b>        | Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur von ca. 38°-42°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.  |
| <b>Saignant</b><br><b>Medium rare</b><br><b>Blutig</b>   | Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass der Kern auf ca. 48°-52°C kommt und erscheint dadurch blutig, Der austretende Fleischsaft ist rötlich.                                    |
| <b>A point</b><br><b>Medium</b><br><b>Rosa</b>           | Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart. Die Kerntemperatur beträgt ca. 58°-64° C und ist von innen nach aussen rosa gleichmässig gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes. |
| <b>Bien cuit</b><br><b>Well done</b><br><b>Gut durch</b> | Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 85°C auf. Der Kern ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.          |

# DEKLARATIONEN

Beim Fleisch achten wir darauf, dass es aus der Zentralschweiz mit artgerechter Haltung stammt.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Forellen                           | Schweiz, Bianchi AG   |
| Saibling                           | Schweiz, Fideco AG  |
| Zander                             | Estland, Fideco AG  |
| Crevetten                          | Vietnam, Bianchi AG   |
| Lachs                              | Aus Norwegen-in Beckenried geräuchert                           |
| Rindfleisch                        | Metzgerei Felder in Schwyz & Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen |
| Kalbfleisch                        | Metzgerei Felder in Schwyz & Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen |
| Schweinefleisch                    | Metzgerei Felder in Schwyz & Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen |
| Lamm                               | Neuseeland & Australien   |
| Pferdefleisch                      | Spanien   |
| Maispoularden Brust                | Frankreich  |
| Poulet                             | Schweiz   |
| Trockenfleisch                     | Schweizer Edelschwein, Merat<br>Bresaola, Veltlin in Italien    |
| Käse                               |   |
| Hart- und Weichkäse                | Chäs Käslin in Beckenried<br>Bruno Wittwer in Emmenbrücke       |
| Ziegenkäse „Geisschäs“             | Toni Odermatt in Stans  |
| Eier                               |   |
| Legehennen Farm Flühler            | Büren im Kanton Nidwalden                                       |
| Kartoffeln & Äpfel                 |   |
| Andreas Waser                      | Oberdorf im Kanton Nidwalden                                    |
| Brot                               |   |
| Verschiedene Brote & Burger Brötli | Christen Beck in Beckenried                                     |
| Teigwaren                          |   |
| Firma Kernser                      | Kerns im Kanton Obwalden  |