

# 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!

Ihr Gastgeber  
Gérard O. Kuhn

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

# APERO

CHF

**Oliven & Sbrinz** 10.00  
Grüne und schwarze Oliven  
mit einheimischen Sbrinz Möckli

**Apero Platte für 2 Personen** 26.00  
Zentralschweizer Trockenfleischspezialitäten und Käse  
mit Essiggemüse

# AUS DEM SUPPENTOPF

**Gazpacho** 13.00  
mit Dallenwiler Geisskäse und Knoblauch Baguette

**Suppe nach Tagesangebot** 9.00

# VORSPEISEN

CHF

**Schweizer Rind & Kräuter** 32.50  
Rindstatar mit Gartenkräuter und Eigelb klein 26.00

**Salat & Poulet** 24.50  
Caesar Salat SEERAUSCH klein 19.50  
Poulet, Speck, Ei, Croutons und Caesar Dressing

**Tomate & Büffelmozzarella** 16.00  
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

**Kalb & Thunfisch** 21.00  
Vitello Tonnato  
mit Kapern, Zwiebelringe und Cherrytomaten

**Salatschüssel mit Blattsalat ab 2 Personen** pro Person 9.50  
mit Croutons und gerösteten Kernen  
Dressing nach Wahl

**Salatsaucen**  
- French Dressing  
- Italien Dressing  
- Caesar Dressing  
- Passionsfrucht Dressing

# VEGETARISCHE GENÜSSE

CHF

**Linsen & Naan Brot** 26.00  
Gemüse Linsencurry Eintopf klein 18.00  
mit Tofu, Limette, Koriander verfeinert, dazu Naan Brot

**Tagliatelle, Knoblauch & Olivenöl** 25.00  
Tagliatelle aglio e olio klein 17.00

## AUS DEM SEE

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

**Forelle & Basilikum** 29.00  
Ganze Forelle vom Buchenholz Grill  
Basilikum Pesto, Zucchetti, Tomaten und Rucola  
Beilage nach Wahl + 5.50

# KLASSIKER & NEUES

CHF

**Unser Klassiker „SEERAUSCH Burger“ vom Grill** 27.00  
Schweizer Rindfleisch, Bleiki Alpkäse  
und eingelegte Gurken  
Beilage nach Wahl + 5.50

**Schwein & Paniermehl** 26.50  
Schweins Cordon Bleu mit Klewenalp Käse und Schinken  
Beilage nach Wahl + 5.50

**Ghackets & Hörnli** 22.00  
Rindsghackets und Hörnli mit Apfelmus

**Bratwurst & Rösti** 24.00  
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

# VOM GRILL

CHF

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

Schweizer Rindsfilet 180 gr 50.00

Schweizer Rindsentrecote 250 gr 44.00

Marinierte Spare Ribs 350 gr 32.00

Lammrücken und Rack 320 gr 41.00

Maispoularden Brust gefüllt mit Frischkäse 28.00

Grillplatte für 2 Personen pro Person 57.00  
Eine Auswahl unserer Grillkarte

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen passend zur Saison  
verschiedenes Gemüse.

## SAUCE NACH WAHL

Kräuterbutter  
Knoblauchbutter  
Schalotten Pfeffersauce  
BBQ Sauce

## BEILAGEN NACH WAHL

Pommes frites	5.50
Bratkartoffeln	5.50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5.50
Pasta nach Angebot	5.50
Beilagen Salat	5.50
Saisonales Gemüse	5.50
Reis	5.50

## DIE 4 GARSTUFEN FÜR UNSER FLEISCH

<b>Bleu</b> <b>Rare</b> <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> <b>Medium rare</b> <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> <b>Medium</b> <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> <b>Well done</b> <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 durch und der austretende Fleischsaft ist klar.

# DEKLARATIONEN

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

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Zanderknusperli	Russland
Forelle	Gebrüder Baumann, Attinghausen
Käse	
Hart- und Weichkäse	Schweiz, Chäs Käslin in Beckenried Schweiz, Bruno Wittwer in Emmenbrücke
Eier	
Flüblers Eierfarm	Schweiz, Büren im Kanton NW
Kartoffeln & Äpfel	
Andreas Waser	Oberdorf im Kanton NW
Brot	
Verschiedene Brote & Burger Brötli	Schweiz, Christen Beck Beckenried
Teigwaren	
Firma Kernser	Schweiz Kerns im Kanton OW

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