



# Tavolata

## Plättli zum Teilen

Chämischinken  
Bündnerfleisch  
Rauchspeck  
Bergkäse  
Sbrinzmöckli

- 24 -

## Vorspeisen

### Seehaussalat

mit Nüssen, Gemüse und hausgemachtem Dressing

- 14.50 -

### Tagessuppe

- 11 -

### Duo Salat & Suppe

- 19 -

### Grillierter Ceasar Salat

mit Cherry-Tomaten, Sbrinz,  
Speck und Croûtons

klein - 16 - / gross - 26 -  
mit Poulet - + 7 -

### Gemüsetatar

mit Kräuter-Mayonnaise  
und geröstetem Hausbrot

klein - 19 - / gross - 29 -

### Rindstatar

mit Eigelb  
und geröstetem Hausbrot

klein - 24 - / gross - 34 -

### BBQ-Chicken Wings

5 Stück

- 14 -



## Apéro

### Seehaus Apéro

Passionsfrucht-Basilikum-Limonade  
mit Prosecco / mit Tonic

- 13 - / - 7.50 -

### Port & Tonic

weisser Portwein mit Tonic

- 12 -

### Ingwer-Zitronen-Limonade

- 5.50 -

### Passionsfrucht-Basilikum-Limonade

- 5.50 -

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken  
inkl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich  
Nahrungsmittelallergien. Wir verwenden Schweizer Fleisch  
und Fisch, wenn immer möglich aus der Region.

# Klassiker

Alle Hauptgänge servieren wir mit allen Beilagen und Saucen

## Rindsflanksteak

Edler 2nd Cut vom  
Bauchlappen

- 35 -

## Pouletschenkelsteak

saftig und ohne Knochen

- 28 -

## Seehausburger

Rindfleisch, Speck, Gurke  
und Käse

- 34 -

## Spareribs vom Schwein

12h sous-vide gegart

- 41 -

## Rindsfilet

200g edel und zart

- 64 -

## Beefbrisket

nach amerikanischem Vorbild

- 37 -

## Vierwaldstättersee Fisch

Fischerei Hofer aus Meggen,  
je nach Tagesfang

- 42 -

## Forellenknusperli

im Pankomantel frittiert

- 36 -

## Grillierte Spitzpaprika (Vegan)

mit Kichererbsen gefüllt

- 28 -

## Jahreszeiten Burger (Vegan)

wechselt regelmässig!

- 29 -

## Kräuterfalafel (Vegan)

hausgemacht und mit  
veganer Mayo

- 27 -

## Beilagen...

Hausgemachte  
Pommes Frites,  
eine weitere Saisonbeilage  
nach Empfehlung  
des Küchenchefs und  
saisonales Grillgemüse

## ...und Saucen

Béarnaise  
Sour Cream  
BBQ



Alles dabei! Falls Sie tischweise auf  
etwas verzichten möchten, sagen Sie  
uns einfach kurz bescheid.

Gemeinsam gegen Food Waste!

# PARRILLA

Traditionell aus Argentinien und mit lokalen Produkten  
intepretiert - Verschiedene Fleischstücke auf dem Holzgrill  
zubereitet und auf einer Platte zum teilen serviert.

Unsere Parrilla-Spezialitäten sind ab 2 Personen erhältlich.

## BBQ Parrilla (350g)

Geräuchertes Beefbrisket, sous-vide gegarte  
Spareribs und würzige Chickenwings

- 42 - pP

## 4er Parrilla (300g)

Drei verschiedene Sorten Fleisch und  
fangfrischer Vierwaldstättersee Fisch

- 58 - pP



# Süsser Abschluss

## Schokoladenmousse

mit saisonalen Früchte und Rahm

- 13 -

## Cheesecake Creme

mit weissen Schokoladen-Crumble  
und fruchtiger Sauce

- 13.50 -

## Grillierte Ananas (Vegan)

mit Crumble, Kokosglace  
und Kokosschaum

- 12.50 -

## Frappé

Vanille, Mocca, Caramel,  
Schokoladensorbet,  
Erdbeersorbet, Mangosorbet

- 11 -

## Affogato

Vanille Glace und Espresso

- 7 -

## Flüssig & Hochprozentig

grosse Auswahl vom Spirituosenwagen

- 7 bis 22 -

# Tageskuchen

mit Rahm - 8.50 -

mit Glace und Rahm - 13 -



# Glace

## von Dolce Amore aus Küsnacht

Vanille, Mocca, Caramel,  
Schokoladensorbet, Erdbeersorbet,  
Mangosorbet, Kokosorbet

pro Kugel - 5 -

mit Rahm - 1.50 -

# Softgetränke

<b>Seehaus Wasser + / -</b>	30/50 cl 100 cl	4.5/6.5 9.5
<b>Hahnenwasser</b>	30/50 cl 100 cl	2/3 4.5
<b>Coca Cola</b> <b>Coca Cola zero</b>	33 cl	5.5
<b>Rivella</b> Rot, blau	33 cl	5.5
<b>Ramseier</b> Apfelschorle, Süessmost	33 cl	5.5
<b>El Tony Mate</b>	33 cl	6.5
<b>J. Gasco</b> Indian Tonic Water, Lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer, Aperitivo Bitter	20 cl	5.5

# Heissgetränke

<b>Kaffee Crème, Espresso</b>	5
<b>Doppelter Espresso</b>	6.4
<b>Cappuccino</b>	5.5
<b>Flat White</b>	6.6
<b>Milchkaffee, Schale</b>	6
<b>Latte Macchiato</b>	6.5
<b>Ingwerpunsch</b>	5
<b>Tee von Sirocco</b>	5

# Apple Cider

Möhl	
<b>Küsi</b> 4.5 vol % Straight Apple Cider	33 cl 6.5
<b>Ruedi</b> 0.0 vol % Easy Apple Cider	33 cl 6.5

# Hausgemacht

<b>Ingwer-Zitronen-Limo</b> 30/50 cl - 5.5 - / - 8 -
<b>Passionsfrucht-Basilikum-Limo</b> 30/50 cl - 5.5 - / - 8 -
<b>Zitronen-Vanille-Eistee</b> 30/50 cl - 5.5 - / - 8 -

# Bier

Aus der Schweiz

<b>Einsiedler Lager vom Fass</b> 4.8 vol. %	30/50 cl	5.5/8
<b>Einsiedler Dunkel vom Fass</b> 5.2 vol. %	30/50 cl	5.5/8
<b>Luzerner Red Ale</b> 5.5 vol. %	33 cl	6.5
<b>Luzerner Weizen</b> 5.2 vol. %	50 cl	8
<b>Seebueb IPA Plöfssack</b> 6.1 vol. %	33 cl	7
<b>Einsiedler Alpenbier</b> 5.0 vol. % naturtrüeb	33 cl	6.5
<b>Einsiedler</b> 0.0 vol. % alkoholfrei	33 cl	6.5

# Zum Apéro

<b>Campari</b> 23 vol. %	4 cl	7
<b>Cynar</b> 16 vol. %	4 cl	7
<b>Jsotta Vermouth</b> 16 vol. % Bianco / Rosso	4 cl	7
<b>Pastis</b> 45 vol. %	4 cl	7
<b>Seehaus Apéro</b> mit Passionsfrucht		13
<b>Lucerne's Aperol Spritz (Gin Toni)</b>		13
<b>Hugo</b>		13
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss / sauer		10