

# Tavolata

## Platte 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 Sbrinz, Speck,  
Ei & Croûtons

klein - 15 - / gross - 25 -

### Geräuchertes Kürbistatar

mit geröstetem Hausbrot

klein - 19 - / gross - 29 -

### Rindstatar

mit Eigelb

klein - 24 - / gross - 34 -



## Apéro

### Hausapéro

Passionsfrucht-Basilikum-Limonade  
mit / ohne Prosecco

- 13 - / - 5.50 -

### Ingwerlimo

- 5.50 -

### Passionsfrucht-Basilikum-Limo

- 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

- 34 -

## Pouletschenkelsteak

Saftig und ohne Knochen

- 27 -

## Seehausburger

Rindfleisch, Speck und Käse

- 34 -

## Spareribs vom Schwein

12h sous vide gegart

- 39 -

## Rindsfilet

Edel und zart

- 61 -

## Appenzeller Entenbrust

Die Einheimische Ente.

- 47 -

## Vierwaldstättersee Fisch

Je nach Tagesfang

- 42 -

## Forellenknusperli

im Pankomehl frittiert

- 32 -

## Planted based Poulet (Vegan)

Die beste Kombination aus  
gutem Biss und Geschmack

- 25 -

## Kräuterfalafel (Vegan)

Mit veganer Mayo

- 25 -

## Randen Burger (Vegi)

- 29 -

## Beilagen...

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

## ...und Saucen

Béarnaise  
Sour Cream  
BBQ

# PARRILLA

Eine Platte mit verschiedenen Fleischstücken auf dem Holzgrill zubereitet. Ein traditionelles Gericht aus Argentinien, mit lokalen Produkten interpretiert.

Pro Gast wird 250g Fleisch serviert.  
Ab 2 Personen bestellbar.

## 3er Parrilla

Pouletschenkelsteak, Merguez – scharfe  
Lammbrotwürstchen, Rindsflanksteak

- 35 -

## 5er Parrilla

Vier verschiedene sorten Fleisch und  
fangfrischer Vierwaldstättersee Fisch

- 55 -

