



RIGI-SEEBODENALP
HOTEL · RESTAURANT · GASTHAUS-BRAUEREI

Fam. Asha und Andreas Brand

CH-6403 Küssnacht am Rigi

Menüvorschläge

FÜR KLEINERE GESELLSCHAFTEN

Telefon: +41 41 850 10 02

E-Mail: gast@hotelseebodenalp.ch

Web: hotelseebodenalp.ch

Liebe Gäste

Gerne überreichen wir Ihnen unsere individuell zusammengestellten Menüvorschläge für kleinere Gesellschaften und Anlässe. Wir hoffen, dass wir dabei jeden Geschmack und jede Preisvorstellung berücksichtigt haben.

Ihre Menüwahl

Wir bitten Sie, sich auf ein einheitliches Menü festzulegen (Vegetarier:innen und Personen mit Spezialekost sind hierbei selbstverständlich ausgenommen). Für unsere kleinen Gäste sind Kindermenüs nach Absprache erhältlich.

Unsere Menüpreise

In den angegebenen Menüpreisen sind Service und Mehrwertsteuer bereits inbegriffen. Die Tische sind mit Stoff gedeckt, zum Gedeck gehören auch kleine Brötchen und Butter. Eine Blumendekoration und eine individuelle Tischmenükarte gehören ebenfalls dazu. Nicht inbegriffen sind hingegen spezielle Blumenarrangements.

Wünschen Sie keine Stoffgedecke, Mini-Brötli und Tischmenükarten teilen Sie uns dies bitte mit (Preisreduktion pro Person CHF 6.-).

Anzahl Gäste

Bitte geben Sie die genaue Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrer Ankunft bekannt. Die gemeldete Gästezahl gilt als Minimum für die Rechnungsstellung.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie bald bei uns auf der Seebodenalp begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber,

Familie A. Brand mit Team

Menü A

Saisonaler bunter Blattsalat mit Ei

Rindsfilet 180g (220g + CHF 6.-),
hausgemachte Sauce béarnaise, dazu knusprige Röstikroketten und eine saisonale
Gemüsebeilage

Crêpe Grand Marnier mit Waldbeeren und Vanilleglace

Pro Person CHF 78.-

Menü B

Gemischter Salat

Lammrücken mit Rosmarinjus
mit Kartoffel-Lauchgratin und Spinattomaten

Hausgemachte Crème brûlée

Pro Person CHF 68.-

Menü C

Frischkäse-Lachsroulade mit Rucola

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, mit Butterrösti

Kleiner Innerschwyzler Chriesi-Coupe

Pro Person CHF 66.-



Hotel-Restaurant Rigi-Seebodenalp
Seebodenalp 3
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Telefon: +41 41 850 10 02
E-Mail: gast@hotelseebodenalp.ch
Web: hotelseebodenalp.ch

Menü D

Caprese-Salat mit Burattini und Basilikum-Vinaigrette

Gebratene Lachstranche mit Butterreis,
Sauce hollandaise und Tomatenspinat

Frischer Fruchtsalat mariniert mit Seeboden Kirsch

Pro Person CHF 62.50

Menü E

Hausgemachte Champignonsuppe

Schweins-Cordon-Bleu (vom Nierstück), dazu Pommes frites und Marktgemüse
(Kalbs-Cordon Bleu mit Küssnachter Käse und Rohschinken + Fr.11.-)

Zuger Kirschtorte

Pro Person CHF 53.50

Menü F

Bouillon mit Gemüsestreifen

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
dazu Butternudeln und Marktgemüse

Kleiner Coupe Dänemark

Pro Person CHF 51.-



Hotel-Restaurant Rigi-Seebodenalp
Seebodenalp 3
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Telefon: +41 41 850 10 02
E-Mail: gast@hotelseebodenalp.ch
Web: hotelseebodenalp.ch

Vegetarische Tellergerichte & Spezialkost

Vegi-Rösti CHF 32.-

mit Spiegelei, Tomate und Spinat

Spätzlipfanne CHF 32.-

Hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen

Lasagne Vegi / Bolognese CHF 34.-

laktose- und glutenfrei, bezogen von unserer lokalen Spezialitätenbäckerei

Veganes Gemüse-Curry CHF 34.-

mit Reis, bezogen von unserer lokalen Spezialitätenbäckerei