



Menüvorschläge

FÜR IHREN ANLASS...



Liebe Gäste,

**HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT SEEBODENALP**



Fam. Asha und Andreas Brand
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Telefon: +41 41 850 10 02

gast@hotelseebodenalp.ch
hotelseebodenalp.ch

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge für Gesellschaften ab 12 Personen. Die Vorschläge sind sorgfältig zusammengestellt und wir hoffen, dass wir dabei jeden Geschmack und jede Preisvorstellung berücksichtigt haben.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menu festzulegen (Vegetarier:innen und Personen mit Spezialkost sind hierbei selbstverständlich ausgenommen).

In den angegebenen Menupreisen sind Service und Mehrwertsteuer bereits inbegriffen. Die Tische sind mit Stoff gedeckt. Eine Blumendekoration und eine individuelle Tischmenukarte gehören ebenfalls dazu. Nicht inbegriffen sind hingegen spezielle Blumenarrangements.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Ihre Gastgeber
Familie Brand mit Team

Gastfreundschaft
SEIT ÜBER 130 JAHREN



Menu № 1



hausgemachte Tomatencremesuppe

saisonaler, bunter Blattsalat mit Ei

Cordon-Bleu (180g, Schweinsnierstück)

Pommes Frites
Marktgemüse

frischer Fruchtsalat mariniert mit Seeboden-Kirsch

CHF 71.50

Menu № 2

Bouillon mit Gemüestreifen

Caprese-Salat mit Basilikum-Vinaigrette

Schweinssteak (200g, vom Nierstück) mit Kräuterbutter

dazu
Röstikroketten
glasierte Karotten und Broccoli mit Mandelsplittern

Vanille-Glace mit heißen Beeren



CHF 69.50

Menu № 3

gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig
Pommes Frites
saisonales Gemüse

kleiner Coupe Dänemark

CHF 62

Menu № 4

Crèmesuppe nach Wunsch

Blattsalat mit sautierten Steinpilzen (saisonal)

Schweinspiccata Milanese
Spaghetti
an pikanter Tomatensauce
Broccoli mit Mandelsplittern

hausgemachte Crème brûlée

CHF 72.50

Menu № 5

Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)

gebratene Lachstranche mit Butterreis

Sauce Hollandaise
Tomatenspinat

Pavlova mit frischen Beeren (saisonal)

CHF 60.50

Menu № 6

Innerschwyzer Brotsuppe

Kalbs-Saltimbocca

Kräutersauce
Steinpilzrisotto

Gemüsebeilage - dreierlei Gemüse nach Saison

Zuger Kirschtorte

CHF 64.50

Menu № 7

pikante Gazpacho

Frischkäse-Lachsroulade mit Rucola

Lammrücken mit Rosmarinjus

Kartoffel-Lauch-Gratin

Spinattomaten

Orangen-Tiramisu

CHF 80.50

Menu № 8

Melonen mit Rohschinken

Kalbsnierstückbraten nach schwedischer Art

gespickt mit Zwetschgen
dazu Röstkroketten
dreierlei Gemüse nach Saison

Crêpe Grand-Marnier mit Waldbeeren und Vanilleglace

CHF 79

Menu № 9

Bouillon mit Spinat-Eierstich

knackiger Caesar-Salat
mit Speck, Zwiebeln, Oliven,
Parmesan-Flocken und Croûtons

Rindsfilet (180gr.)
hausgemachte Sauce Bearnaise
dazu knusprige Röstkroketten
saisonale Gemüsebeilage

Panna-Cotta
mit marinierten Beeren
und einem Walnuss-Brownie

CHF 91

Menu № 10

Salatbuffet mit zwölf Sorten Salat und drei Dressings
(ab 20 Personen)

Fondue Chinoise
mit vier Sorten Fleisch (pro Person 300 gr.)
und diversen Saucen

dazu servieren wir Ihnen
Gemüse, Reis und Pommes Frites

kleiner Innerschwyzer Chriesi-Coupe

CHF 77.50

Kindermenus

Für unsere kleinen Gäste sind nach Absprache selbstverständlich Kindermenus erhältlich.

Spezialkost

Selbstverständlich bieten wir für die einzelnen Menüs auch vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Hauptgang-Alternative an.

Vegi-Rösti

mit Spiegelei, Tomate und Spinat
CHF 34.-

Vegi-Spätzlipfanne

hausgemachte Spätzli mit Gemüestreifen
CHF 34.-

Lasagne bolognese

laktose- und glutenfrei
CHF 36.-

Veganes Gemüse-Curry

hausgemacht, mit Reis
CHF 36.-

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken und pro Person (inkl. 8.1 % MwSt).

Bitte geben Sie die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrer Ankunft bekannt. Abweichungen von mehr als 2 Personen werden anteilmässig in Rechnung gestellt.

Nach 24.00 Uhr werden pro angebrochene Stunde CHF 70.- Servicekosten dazu gerechnet.