RIGI-SEEBODENALP
HOTEL · RESTAURANT · GASTHAUS-BRAUEREI

Menüvorschläge

FÜR IHREN ANLASS...



Liebe Gäste,

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SEEBODENALP

RIGI-SEEBODENALP
HOTEL · RESTAURANT · GASTHAUS-BRAUEREI

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, Veganer: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 Tomatencrèmesuppe

***

saisonaler, bunter Blattsalat mit Ei

***

Cordon-Bleu (180g, Schweinsnierstück)
Pommes Frites
Marktgemüse

***

frischer Fruchtsalat mariniert mit Seeboden-Kirsch

CHF 71.50

Kalbs-Cordon-Bleu (180g) mit Küssnachter Käse & Rohschinken + CHF 11

Menu № 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

***

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 74.-

Kalbs-steak (180g) mit Morchelrahmsauce + CHF 12

Menu № 3

gemischter Salat

***

Schweinsfilet im Teig
Pommes Frites
saisonales Gemüse

***

kleiner Coupe Dänemark

CHF 63.50

Menu № 4

Crèmesuppe nach Wunsch

***

Blattsalat mit sautierten Steinpilzen (saisonal)

***

Schweinspiccata Milanese
Spaghetti
an pikanter Tomatensauce
Broccoli mit Mandelsplittern

***

hausgemachte Crème brûlée

CHF 73.50

Menu № 5

Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)

***

gebratene Lachstranche mit Butterreis
Sauce Hollandaise
Tomatenspinat

***

Pavlova mit frischen Beeren (saisonal)

CHF 61.50

Menu № 6

Innerschwyzer Brotsuppe

***

Kalbs-Saltimbocca
Kräutersauce
Steinpilzrisotto
Gemüsebeilage - dreierlei Gemüse nach Saison

***

Zuger Kirschtorte

CHF 67.-

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 80

Menu № 9

Bouillon mit Spinat-Eierstich

***

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

***

Rindsfilet (180gr.)
hausgemachte Sauce Bearnaise
dazu knusprige Röstikroketten
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 300g)
und diversen Saucen

dazu servieren wir Ihnen
Gemüse, Reis und Pommes Frites

***

kleiner Innerschwyzer Chriesi-Coupe

CHF 81.-

Kindermenus

Für unsere kleinen Gäste sind nach Absprache selbstverständlich Kindermenus erhältlich.

Spezialkost

Selbstverständlich bieten wir für die einzelnen Menüs auch eine vegetarische oder vegane Hauptgang-Alternative an.

Vegi-Rösti
mit Spiegelei, Tomate und Spinat
CHF 34.-

Vegi-Spätzlipfanne
hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen
CHF 34.-

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. Die gemeldete Gästezahl bildet die minimale Grundlage für die Rechnungsstellung.

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