

GRILLADEN VON A BIS Z

CHF

APPETIZER

Sellerie Steak, Selleriepüree geräuchert und Brunnenkresse	14.00
Markbein (CH) Fleur du Sel und getoastetes Brot	18.00
3 Jakobsmuscheln (JP) mit Belugalinsen	24.00

GRILLADEN

Schweinssteak 220g (CH)	35.00
Spare Ribs 500g (CH)	36.00
Entenbrust (F)	39.00
Lamm Koteletten 220g (NZ/IRL)	41.00
Rib Eye 250g (CH)	46.00
Rindsfilet (AUS)	160g/250g 48.00/75.00
Black Tiger Crevettenspiess (VNM)	36.00
Saiblingsfilet (CH)	42.00

Dazu servieren wir Ihnen Grillgemüse, eine Beilage, sowie 4 Grillsaucen
Pommes Frites | Polenta | Salzkartoffeln | Pasta

ZUM APERO

	CHF
Regionale Käse und Fleisch Spezialitäten, Hausbutter und Brot	29.00
Marinierte Oliven & Nidwaldner Sbrinzmöckli	12.00
Hummus & Kräuter Knoblauch Öl, serviert mit Naan Brot	11.00
Zanderknusperli (FA05) mit hausgemachter Tartar Sauce	17.50
Gebratene Black Tiger Crevetten (VNM) mit Chili und Knoblauch serviert mit getoastetem Brot	18.00

VORSPEISEN & SUPPE

Eisbergsalat mit Roquefort und Birne	14.50
Lauwarmer Gemüsesalat mit Tsatsiki	16.50
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Pinienkerne und Salat	18.50
Selleriecreme Suppe mit Apfelsorbet	13.50

VEGETARISCHE GERICHTE

CHF

Veganer Burger
Selleriesteak, Lattich, veganer Cheddar und Chimichurri 26.00

Getrübefelte Ravioli
mit Baumnüssen und leichter Rahmsauce 25.00

FISCH & FLEISCH

Pochierte Eglifilets mit brauner Butter
Salzkartoffeln und Blattspinat 44.00

Geschmorter Rindsbraten (CH)
Polenta und Rüebfigemüse 32.00

Schweins Cordon Bleu (CH) SEERAUSCH
Bergkäse und Heublumenschinken, dazu Pommes Frites 38.00

KLASSIKER

CHF

Caesar Salat SEERAUSCH 26.50
Lattich, Parmesan, Ei, Croutons und Caesar Dressing
Poulet Innenfilet (A) und knuspriger Speck (CH)
oder mit Crevetten (VNM)

Rindstatar (CH) 33.50
Sprossengarten, Dijon Senf und hausgemachtes Brioche klein 28.50
auf Wunsch mit Cognac separat plus 5.00

Zanderknusperli (FA05) 28.00
dazu hausgemachte Tartar Sauce und Pommes Frites

SEERAUSCH Burger 34.00
Schweizer Jungrind mit Brioche Bun (D)
Cheddar, Speck, Salat, Balsamico Zwiebeln und BBQ Sauce
Pommes Frites als Beilage plus 5.50

SEERAUSCH Hauswurst 26.00
Produziert von der Ürmetzg, Altdorf
Pommes Frites und Chili Mayonnaise

ZUM ABSCHLUSS

	CHF
Nidwaldner Käse Trilogie von Chäs Käslin Feigensenf, Früchtebrot und Birne	16.00
Fancy Frappe Vanilleglace, Brownie, gefüllte Waffel und Streusel	11.00
Apfel Tarte Tatin mit Joghurt Glace	14.50
Tiramisu im Glas mit eingelegte Mandarinen	10.50
Bananen Split Vanilleglace, Schoggi Raspel und Mandelsplitter	14.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, hausgemachte Schokoladen Sauce und Rahm	13.50
Gerührtes Eiskaffee SEERAUSCH mit Kirsch	9.50 11.50
Colonel - Zitronen Sorbet mit Wodka	7.50
Zwetschge Lisi Zwetschge Sorbet mit Schuss	9.50
Glace Aromen - Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer Sorbets - Zitrone, Zwetschge	
pro Kugel	3.50
Rahm	1.50
Lactosefreie Glace im Becher mit Früchten garniert Vanille, Cafe, Zitrone	5.00

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch & Fisch

Metzgerei Gabriel AG, Wolfenschiessen

Hans Felder AG, Seewen

Metzgerei Heinzer, Muotatal

G. Bianchi AG, Zufikon

Ürmetzg, Altdorf

Jumi AG, Boll

Käse

Chäs Käslin, Beckenried

Bruno Wittwer, Emmenbrücke

Jumi AG, Boll

Eier

Flühlers Eierfarm, Büren

Teigwaren

De Simoni, Kriens

G. Bianchi AG, Zufikon

Brot aus der Schweiz

Romers Backwaren, Benken

Fresh Food & Beverage Group, Volketswil

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Oder Sie scannen den Code für die aktuelle Allergenliste.



BARBECUE FROM OUR GRILL

CHF

APPETIZER

Celery steak, smoked mashed celery and watercress <i>Steak de céleri, purée de céleri fumé et du cresson</i>	14.00
Marrowbone (CH) Fleur du Sel and grilled bread <i>Os à moelle (CH) Fleur de sel et pain grillée</i>	16.00
Scallops (JP) with Beluga lentils <i>Coquilles Saint-Jacques (JP) avec lentilles Beluga</i>	18.00

GRILLADES

Pork steak 220g (CH) <i>Steak de porc 220g</i>	35.00
Spare ribs 500g (CH)	36.00
Duckling breast 200g (F) <i>Suprême de canard</i>	39.00
Lamb entrecote (NZ/IRL) <i>Entrecôte d'agneau</i>	41.00
Rib Eye 250g (CH)	46.00
Beef fillet (AUS) <i>Filet de Bœuf 160g/250g</i>	48.00/75.00
Black Tiger Prawn skewer (VNM) <i>Brochette des crevettes</i>	36.00
Char fillet (CH) <i>filet d'omble chevalier</i>	42.00

Served with grilled vegetables, a side dish of your choice and 4 sauces
French fries | polenta | pasta | boiled potato

*Servi avec des légumes grillés, un accompagnement au choix et 4 sauces
Pommes Frites | Polenta | Pâtes | Pommes de terre nature*

APPETIZERS / APERO

CHF

Apero plate for 2 people 29.00
with regional meat and cheese specialities

*Assiette apéro pour 2 personnes
avec des spécialités viandes et fromages régionales*

Green and black olives with local pieces of Sbrinz cheese 12.00
Olives vertes et noires avec des morceaux de fromage Sbrinz local

Hummus & herb garlic oil, served with naan bread 11.00
Hummus et l'huile aux herbes et l'ail avec pain naan

Deep fried pieces of pike perch (FA05) 17.50
served with homemade tartar sauce as a starter
Filet de Sandre frit à la sauce tartare

Pan fried prawns (VNM) with chilli and garlic 18.00
served with toasted bread
Crevettes sautées avec chili et ail, servies avec du pain

STARTERS / ENTRÉE

CHF

Iceberg lettuce with roquefort and pears

12.50

Salade iceberg avec du roquefort et des poires

Lukewarm vegetables salad with Tzatzikis

16.50

Salade des légumes tiède avec Tzatziki

Gratinated goat cheese with pine and salad

18.50

Fromage de chèvre gratinée avec pignons de pin et de la salade

Celery soup with apple sorbet

13.50

Soupe de céleri avec sorbet de pommes

VEGETARIAN / VÉGÉTARIENNE

Vegan Burger

26.00

Celery steak, lettuce and chimichurri

Végane Burger

Steak de céleri, laitue romaine et chimichurri

Homemade truffle ravioli

28.00

Walnuts and creamy sauce

Raviolis truffés fait maison avec des noix et sauce à la Crème

FISH & MEAT

POISSON & VIANDE

CHF

Poached Swiss perch fillet with brown butter
Boiled potatoes and leaf spinach

44.00

Filet de perche Suisse avec beurre noisette
Pommes de terre nature et épinards

Pork Cordon Bleu ^(CH) SEERAUSCH
Mountain cheese and hay flower ham, served with French fries

38.00

Cordon bleu de porc SEERAUSCH
Fromage des alpes et jambon avec pommes frites

Braised beef ^(CH) Polenta and carrots

32.00

Bœuf braisé avec polenta et carottes

CLASSICS

CHF

Caesar Salat SEERAUSCH 26.50
Romaine lettuce, parmesan, egg, Croutons und Caesar dressing
chicken ^(A) and bacon ^(CH) or with shrimps ^(VNM)

Salade Cesar

Laitue romaine, parmesan, œuf, croûtons et Caesar dressing

Sot l'y laisse et lard ou avec crevettes

Swiss Beef tartar 33.50
sprouts, Dijon mustard and homemade Brioche small 28.50
Extra served cognac plus 5.00

Tartare de bœuf suisse

Pousses, moutarde de Dijon et brioche fait maison

Supplément cognac

Deep fried pieces of pike perch ^(FA05) 28.00
served with homemade tartar sauce and French Fries

Filet de Sandre frit avec sauce tartare et pommes frites

SEERAUSCH Burger 34.00
Swiss beef, brioche bun, cheddar cheese, bacon
salad, onions with balsamic and BBQ sauce

Bœuf suisse, brioche, cheddar, lard, salade

Oignons aux balsamique et sauce BBQ

Supplementary French fries as side dish plus 5.50

Supplémentaire de pommes frites

SEERAUSCH Homemade sausage, produced by Ürmetzg, Altdorf 26.00
French fries and chili mayonnaise

SEERAUSCH Saucisse maison, produit par Ürmetzg, Altdorf

Pommes frites et mayonnaise au chili

DESSERTS

	CHF
Regional cheese plate with fig mustard, fruit bread and pears <i>Trilogie des fromage régional, moutarde aux figues pain aux fruits et des poires</i>	16.00
Fancy Frappe Vanilla ice cream, brownie, filled waffle and crumbs <i>Glace à la Vanille, brownie et cornet</i>	11.00
Apple Tate tatin with yoghurt ice cream <i>Tarte Tatin aux pommes avec glace yogourt</i>	14.50
Tiramisu served in a glass with tangerines tiramisu aux mandarins servi en verre	10.50
Banana Split Vanilla ice cream, chocolate chips and almonds <i>Glace à la Vanille, chocolat chips et des amandes</i>	14.50
Coupe Denmark Vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream <i>Glace à la Vanille avec de la sauce chocolat fait maison et crème chantilly</i>	13.50
Blended iced coffee with whipped cream <i>Glace au Café brassée</i>	9.50
With Kirsch schnaps/avec eau de vie de cerise	11.50
Coupe Colonel Lemon sorbet with vodka / <i>Sorbet du citron avec vodka</i>	7.50
Zwetschgen Lisi - Plum sorbet with Vieille Prune <i>Sorbet aux prunes avec Vieille Prune</i>	9.50
Ice cream flavours - Vanilla, chocolate, coffee and strawberry <i>Vanille, chocolat, mocca et fraises</i>	
Sorbet flavours - Lemon, plum / <i>Citron, prune</i>	
Per scoop / <i>une boule</i>	3.50
with whipped cream / <i>avec crème chantilly</i>	1.50
Lactose-free ice cream in a cup garnished with fruits Vanilla, Cafe, Lemon <i>Glace sans lactose en gobelet garnie avec des fruits - Vanille, Café, Citron</i>	5.00

OUR SUPPLIERS / NOS FOURNISSEURS

Meat & fish/viande & poisson

Metzgerei Gabriel AG, Wolfenschiessen
Hans Felder AG, Seewen
Metzgerei Heinzer, Muotatal
G. Bianchi AG, Zufikon
Ürmetzg, Altdorf
Jumi AG, Boll

Cheese/fromage

Chäs Käslin, Beckenried
Bruno Wittwer, Emmenbrücke
Jumi AG, Boll

Eggs/Oeuf

Flühlers Eierfarm, Büren

Pasta/pâtes

De Simoni, Kriens
G. Bianchi AG, Zufikon

Bread from Switzerland/pain de la Suisse

Romers Backwaren, Benken
Fresh Food & Beverage Group, Volketswil

