

WILDER HERBST

VORSPEISEN

Kürbiscreme Suppe 12.50
Kerne und Öl

Herbstsalat 14.50
Hirschtrockenfleisch ^(AT), Trauben, Baumnüsse an Preiselbeer Dressing

Gebratene Steinpilze 22.50
Parmesanhobel und Salatbouquet

HAUPTGANG

Pasta mit gebratenen Steinpilzen 34.00
Butter Espuma

Vegetarischer Herbstteller 32.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeersauce

Duo vom geschmorten Kürbis 26.00
Spätzli und gebratener Kräuterseitling

Rehpfeffer ^(AT) 38.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza

Hirsch Entrecote ^(AT) 46.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza

GRILLADEN VON A BIS Z

APPETIZER

	CHF
Bauchspeck (CH) , grober Senf und Meerrettich	9.50
Poulet Flügel (CH) , BBQ Sauce	3 Stück 18.00
Rosa Thuna (FAO51) , Wasabi, Ingwer und Babylattich	19.50

GRILLADEN

Rindsfilet (AUS)	160g	48.00
	250g	75.00
Poulet Flügel (CH)	6 Stück	28.00
Spare Ribs (CH)	500g	36.00
Schweinssteak (CH)	220g	29.00
SEERAUSCH Hauswurst Produziert von der Ürmetzg, Altdorf	200g	26.00
Ganze Forelle aus der Fischzucht Attinghausen Gebrüder Baumann	250g	38.00
Black Tiger Crevettenspiess (VNM)	160g	36.00
Thunfisch Steak (FAO51)	200g	42.00

Dazu servieren wir Ihnen Grillgemüse, 3 Saucen sowie eine Beilage nach Wahl
Pommes Frites | Spätzli | Pasta

oder als herbstlichen Fitnesssteller
French | Italian | Vinaigrette | Preiselbeer

ZUM APERO

	CHF
Regionale Käse und Fleisch Spezialitäten, Hausbutter und Brot	29.00
Klein	16.00
Marinierte Oliven & Nidwaldner Sbrinzmöckli	12.00
Hummus mit grilliertem Gemüse serviert mit Naan Brot (GB)	14.00
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

Gemischter Salat «SEERAUSCH» French I Italian I Vinaigrette I Preiselbeere	14.50
Siedfleisch süss sauer mariniert Schalotten, Meerrettich und Kräutersalat	22.00
Handgeklopftes Rinds Carpaccio Fleur du Sel, Kräuteröl und Parmesan	26.00
Rindsbouillon vom Siedfleisch Flädli	9.50

VEGETARISCHE GERICHTE

	CHF
Gratinierte Käse Spätzli Bergkäse und Röstzwiebeln	24.00
Gemüseburger Rotkraut und Preiselbeeren	26.00

KLASSIKER

	CHF
Caesar Salat SEERAUSCH Lattich, Parmesan, Ei, Croutons und Caesar Dressing Poulet Innenfilet (CH) und knuspriger Speck (CH) oder mit Crevetten (VNM)	26.50
Rindstatar (CH)	33.50
Gros Grain Senf und hausgemachte Brioche auf Wunsch mit Cognac separat	klein 28.50 plus 5.00
Zanderknusperli (FA05) dazu hausgemachte Tartar Sauce und Pommes Frites	28.00
SEERAUSCH Burger Schweizer Jungrind mit Brioche Bun (D) Bergkäse, Speck, Salat, Balsamico Zwiebeln und BBQ Sauce Pommes Frites als Beilage	34.00 plus 5.50
Schweins Cordon Bleu (CH) SEERAUSCH Bergkäse und Urwaldschinken, dazu Pommes Frites	38.00

ZUM ABSCHLUSS

	CHF
Nidwaldner Käse Trilogie von Chäs Käslin Feigensenf, Früchtebrot und Birne	16.00
Tagesdessert im Glas Fragen Sie unser Service Team	6.00
Fancy Frappe Vanilleglace, Brownie, gefüllte Waffel und Streusel	11.00
Cheesecake Tartelette Orangenfilets	12.00
Felchlin weisses Schoggimousse Eingelegte Zwetschgen	14.50
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Meringues und Rahm	14.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, hausgemachte Schokoladen Sauce und Rahm	13.50
Gerührtes Eiskaffee SEERAUSCH mit Kirsch	9.50 11.50
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Wodka	7.50
Coupe Zwetschge Lisi Zwetschgensorbet mit Schuss	9.50
Glace Aromen Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere	
Sorbets Zitrone, Zwetschge	
pro Kugel	3.50
Rahm	1.50

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch & Fisch

Metzgerei Gabriel AG, Wolfenschiessen

Metzgerei Heinzer, Muotatal

Hans Felder AG, Seewen

G. Bianchi AG, Zufikon

Gebrüder Baumann, Attighausen

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.



SEASONAL MENU

STARTERS

Pumpkin cream soup Seeds and Oil	12.50
Fall Salad Venison jerky ^(AT) , grapes and walnuts with a cranberry dressing	14.50
Sautéed Porcini Mushrooms Parmesan and salad bouquet	22.50

MAIN COURSES

Pasta with Sautéed Porcini Mushrooms Butter Espuma	34.00
Vegetarian Fall Platter Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and cranberry sauce	32.00
Braised Pumpkin Duo Spätzli and Sautéed King Oyster Mushrooms	26.00
Venison Stew ^(AT) Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	38.00
Venison Entrecôte ^(AT) Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	46.00

MENU D'AUTOMNE

ENTRÉE

<i>Velouté de potiron graines et huile</i>	12.50
<i>Salade d'automne Viande de chevreuil séchée, raisins et noix, accompagnés d'une vinaigrette aux canneberges</i>	14.50
<i>Cèpes sautés Parmesan et bouquet de salade</i>	22.50

PLATS PRINCIPAUX

<i>Pâtes aux cèpes sautés Mousse de beurre</i>	34.00
<i>Assiette végétarienne d'automne Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et sauce aux airelles</i>	32.00
<i>Duo de potiron braisé Spätzli et pleurotes aux herbes poêlées</i>	26.00
<i>Ragoût de chevreuil Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et sauce aux airelles</i>	38.00
<i>Entrecôte de cerf Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et sauce aux airelles</i>	46.00

BARBECUE FROM OUR GRILL

CHF

APPETIZER

Pork belly ^(CH), gros grains mustard and horseradish 9.50
Poitrine de porc, moutarde à gros grains et raifort

Chicken Wings ^(CH), BBQ Sauce 3 pieces 18.00
Morceaux de poulet, sauce barbecue

Pink Tuna ^(FAO51), Wasabi, Ginger and Baby Lettuce 19.50
Thon rose, wasabi, gingembre et laitue bébé

GRILLADES

Beef fillet ^(AUS) | *Filet de Bœuf* 160g 48.00
250g 75.00

Chicken Wings ^(CH) | *Ailes de poulet* 6 pieces 28.00

Spare ribs ^(CH) 500g 36.00

Pork steak ^(CH) | *Steak de porc* 220g 29.00

Homemade sausage SEERAUSCH 200g 26.00
produced by Ürmetzg, Altdorf
Saucisse maison, produit par Ürmetzg, Altdorf

Whole trout from Attinghausen | *Truite entière de la Region* 250g 38.00

Black Tiger Prawn skewer ^(VNM) | *Brochette de crevettes* 160g 36.00

Tuna Steak ^(FAO51) | *Steak de thon* 200g 42.00

Served with grilled vegetables, a side dish of your choice and 3 sauces
French fries | Spätzli | Tagliatelle

*Servi avec des légumes grillés, un accompagnement au choix et 3 sauces
Pommes Frites | Spätzli | Tagliatelle*

You can have all dishes with different salades instead of vegetables
You can choose different dressing – French | Italiano | Vinaigrette | cranberry

*Au lieu des légumes grillés, vous pouvez également
commander tous les accompagnements sous forme d'assiette santé
avec les sauce française | italienne | vinaigrette | airelle rouge*

APPETIZERS / APERO

CHF

Apero plate for 2 people 29.00
with regional meat and cheese specialities small 16.00

*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 with grilled vegetables, served with naan bread (GB) 14.00
Hummus et légumes grillés avec pain naan

Deep fried pieces of pike perch (FA05) 17.50
served with homemade tartar sauce as a starter
Filets de Sandre frits 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

Mixed salad SEERAUSCH 14.50
French | italienne | vinaigrette | cranberry dressing

Salade mêlée SEERAUSCH
avec les sauce française | italienne | vinaigrette | airelle rouge

Braised Beef Marinated in Sweet-and-Sour Sauce 22.00
Shallots, Horseradish, and Herb Salad

Viande bouillie marinée aigre-douce
Échalotes, raifort et salade d'herbes aromatiques

Beef Carpaccio 26.00
Fleur du Sel, herb oil and Parmesan

Carpaccio de bœuf
Fleur de sel, huile aux herbes et parmesan

Beef broth with Flädli 9.50
Bouillon de bœuf aux crêpes fines

VEGETARIAN / VÉGÉTARIENNE

Gratinéed cheese spätzli 24.00
Mountain cheese and fried onions
Spätzli au fromage gratinés
Fromage de montagne et oignons frits

Vegetable Burger 26.00
Red cabbage and cranberry sauce
Burger aux légumes
chou rouge et sauce aux airelles

CLASSICS

CHF

Caesar Salat SEERAUSCH 26.50
Romaine lettuce, parmesan, egg, Croutons und Caesar dressing
chicken ^(CH) 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
Gros Grain mustard and homemade Brioche small 28.50
Extra served cognac plus 5.00

Tartare de bœuf suisse

Moutarde de Gros Grain et brioche fait maison

Supplément cognac

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

Filets de Sandre frits avec sauce tartare et pommes frites

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

*Bœuf suisse, brioche, fromage de montagne, lard, salade
Oignons aux balsamique et sauce BBQ*

Supplementary French fries as side dish plus 5.50
Supplément pommes frites

Pork Cordon Bleu ^(CH) SEERAUSCH 38.00
Mountain cheese and hay flower ham, served with French fries

Cordon bleu de porc SEERAUSCH

Fromage de montagne et jambon avec pommes frites

DESSERTS

	CHF
Regional cheese plate with fig mustard, fruit bread and pears <i>Trilogie de fromages régionaux, moutarde aux figues pain aux fruits et poires</i>	16.00
Dessert of the Day served in a glass <i>Dessert du jour servi en verre</i>	6.00
Fancy Frappe Vanilla ice cream, brownie, filled waffle and crumbs <i>Glace à la Vanille, brownie et cornet</i>	11.00
Cheesecake Tartlet with Orangen Filets <i>Tartelette au cheesecake et filets d'orange</i>	12.00
Felchlin White Chocolate Mousse Pickled Plums <i>Mousse au chocolat blanc Felchlin, Pruneaux d'Agen</i>	14.50
Coupe Nesselrode Vanilla ice cream, Vermicelles, Meringues and whipped cream <i>Glace vanille, crème de marrons, meringues et crème chantilly</i>	14.50
Vermicelles Vermicelles, Meringues and whipped cream <i>Crème de marrons, meringues et crème chantilly</i>	12.50
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/ <i>avec eau de vie de cerise</i>	11.50
Coupe Colonel Lemon sorbet with vodka / <i>Sorbet citron avec vodka</i>	7.50
Coupe Zwetschge Lisi - Plump sorbet with schnaps <i>Sorbet aux prunes avec du Schnaps</i>	7.50
Ice cream flavours - Vanilla, chocolate, coffee and strawberry <i>Vanille, chocolat, mocca et fraise</i>	
Sorbet flavours - Lemon, Plump / <i>Citron, Prune</i>	
Per scoop / <i>une boule</i>	3.50
with whipped cream / <i>avec crème chantilly</i>	1.50

OUR SUPPLIERS / NOS FOURNISSEURS

Meat & fish/viande & poisson

Metzgerei Gabriel AG, Wolfenschiessen

Metzgerei Heinzer, Muotatal

Hans Felder AG, Seewen

G. Bianchi AG, Zufikon

Ürmetzg, Altdorf

Jumi AG, Boll

Cheese/fromage

Chäs Käslin, Beckenried

Bruno Wittwer, Emmenbrücke

Jumi AG, Boll

Eggs/Oeuf

Flühlers Eierfarm, Oberdorf

Pasta/pâtes

De Simoni, Kriens

G. Bianchi AG, Zufikon

Bread from Switzerland/pain de la Suisse

Romers Backwaren, Benken

Fresh Food & Beverage Group, Volketswil

