

GRILLADEN VON A BIS Z

CHF

APPETIZER

Aubergine, Röstzwiebel und Kräuter Creme 16.00

4 Medjoul Datteln im Speckmantel 14.00

GRILLADEN

Rindsfilet (AUS)	160g	48.00
	250g	75.00

Rib Eye (CH)	250g	46.00
--------------	------	-------

Kalbs Fischli (CH)	200g	42.00
--------------------	------	-------

Poulet Schenkelsteak (CH)	200g	32.00
---------------------------	------	-------

Spare Ribs (CH)	500g	36.00
-----------------	------	-------

Schweinshals Steak (CH)	250g	32.00
-------------------------	------	-------

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
-----------------------------------	------	-------

Dazu servieren wir Ihnen Grillgemüse, 3 Saucen sowie eine Beilage nach Wahl
Pommes Frites I Hauskartoffel I Tagliatelle I Weisswein Risotto

oder als sommerlichen Fitnessteller
mit Sauce nach Wahl - French I Italienne I Vinaigrette I Mango

ZUM APERO

CHF

Regionale Käse und Fleisch Spezialitäten	29.00
Hausbutter und Brot	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
--	-------

SUPPE

Gurken Kaltschale serviert mit Apfelsorbet	12.00
---	-------

VORSPEISEN

CHF

Gemischter Salat «SEERAUSCH»
French | Italienne | Vinaigrette | Mango 14.50

Inka Tomatensalat
Burrata, Pesto und Pinienkerne 18.00

Gebratene Eierschwämmli
Pecorino und Salatbouquet 21.00

Vitello Tonnato
Kapern, rote Zwiebeln und Kräutersalat 27.00

Handgeklopftes Rinds Carpaccio
Fleur du Sel, Kräuteröl und Parmesan 25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Tagliatelle
mit frischen Tomaten und Jungzwiebeln 24.00

Gemüseburger
Tsatsiki, gegrillte Peperoni und Lattich 28.00

Weissweinrisotto
mit gebratenen Eierschwämmli und Parmesanchip 26.00

KLASSIKER

CHF

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

Rindstatar (CH) 33.50
Dijon Senf, Sauerrahm und hausgemachter 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)
Bergkäse, Speck, Salat, Balsamico Zwiebeln und BBQ Sauce
Pommes Frites als Beilage plus 5.50

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

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
Mascarponecreme Frische Beeren, Crumble und Erdbeer Glace	14.50
Felchlin Schoggimousse Greyerzer Doppelrahm	12.50
Fancy Frappe Vanilleglace, Brownie, gefüllte Waffel und Streusel	11.00
Coupe Romanoff Vanilleglace, marinierte Erdbeeren und Rahm	14.50
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 Gravensteiner Apfelsorbet mit Schuss	7.50
Glace Aromen Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere	
Sorbets Zitrone, Apfel	
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, Oberdorf

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

Eggplant with roasted onions and herb cream 16.00
Aubergine avec oignons frits et crème aux herbes

Dates with bacon (CH) 14.00
Dattes avec lard

GRILLADES

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

Rib Eye (CH) 250g 46.00

Wrong fillet of veal (NZ/IRL) | *faux filet de veau* 200g 42.00

Chicken leg steak (CH) | *steak de cuisse de poulet* 200g 32.00

Spare ribs (CH) 500g 36.00

Pork neck steak (CH) | *Steak d'échine de porc* 250g 32.00

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

Served with grilled vegetables, a side dish of your choice and 4 sauces
French fries | house potato | tagliatelle | white wine risotto

*Servi avec des légumes grillés, un accompagnement au choix et 4 sauces
Pommes Frites | Pommes de terre maison | Tagliatelle | Risotto au vin Blanc*

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

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

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
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

SOUP

Cold cucumber soup served with apple sherbet 12.00
Soupe froide de concombre avec sorbet de pomme

STARTERS / ENTRÉE

	CHF
Mixed salad SEERAUSCH French I italienne I vinaigrette I mango dressing <i>Salade mêlée SEERAUSCH avec les sauce française I italienne I vinaigrette I mangue</i>	14.50
Inca tomato salad with burrata, pesto and balsamic vinegar <i>Salade de tomates Inka avec burrata, pesto et vinaigre balsamique</i>	18.00
Sauteed chanterelles with Pecorino and salad <i>Chanterelles sautées avec Pecorino et salades</i>	21.00
Vitello Tonnato - capers, red onions and herb salad <i>Vitello tonnato - capres, oignons rouge et salade d'herbes</i>	27.00
Beef carpaccio (AUS) with parmesan slices <i>Carpaccio de Bœuf avec parmesan</i>	25.00

VEGETARIAN / VÉGÉTARIENNE

Tagliatelle with fresh tomatoes and spring onions <i>Tagliatelle avec tomates fraîches et oignons de printemps</i>	24.00
Vegetable Burger, Tsatsiki , grilled bell pepper and lettuce <i>Burger aux légumes, Tsatsiki, peperoni grillé et laitue</i>	28.00
Withe wine risotto with sautéed chanterelles and parmesan chips <i>Risotto au vin blanc avec chanterelles et Parmesan</i>	26.00

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
Dijon mustard, sour cream and homemade Brioche small 28.50
Extra served cognac plus 5.00

Tartare de bœuf suisse

Moutarde de Dijon, crème fraîche 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, 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 des fromage régional, moutarde aux figues pain aux fruits et des poires</i>	16.00
Dessert of the Day served in a glass <i>Dessert du jour servi en verre</i>	6.00
Mascarpone cream, fresh berries, crumble and strawberry ice cream <i>Crème de mascarpone, des baies fraîches, crumble et glace à la fraise</i>	14.50
Felchlin chocolate mousse with double cream <i>Mousse au chocolate de Felchlin avec crème double</i>	12.50
Fancy Frappe Vanilla ice cream, brownie, filled waffle and crumbs <i>Glace à la Vanille, brownie et cornet</i>	11.00
Coupe Romanoff Vanilla ice cream, strawberries and whipped cream <i>Glace vanille, fraises et crème chantilly</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/ <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 Gravensteiner - apple sorbet with schnaps <i>Sorbet aux pommes avec du Schnaps</i>	7.50
Ice cream flavours - Vanilla, chocolate, coffee and strawerry <i>Vanille, chocolat, mocca et fraise</i>	
Sorbet flavours - Lemon, apple / <i>Citron, pommes</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

