

SEE  WEGGIS
RESTAURANT

Rose

Herzlich Willkommen im Restaurant See Rose Weggis!
Wir laden Sie ein, den malerischen Blick auf den See zu genießen und
unsere delikatsten Gerichte zu probieren.
Lassen Sie uns gemeinsam eine unvergessliche Zeit verbringen.

Vorspeisen Appetizers

Caesar-Salat mit gegrillter Poulet-Brust, Tomaten, Oliven und Gurken begleitet an einer hausgemachten Salatsauce und Parmesanchips <i>caesar salad with grilled chicken breast, tomatoes, olives and cucumbers served with homemade salad dressing and parmesan chips</i>	24.50 CHF
Griechischer Salat mit Paprika, roten Zwiebeln, Gurken, Oliven, Tomaten, Feta Käse mit Bio-Oliven-Öl und Oregano verfeinert <i>Greek salad with peppers, red onions, cucumber, olives, tomatoes, feta cheese and bio olive oil refined with oregano</i>	GF 22.50 CHF
Burrata Caprese ,cremiger Käse auf Tomatenscheiben und Rucola verfeinert mit Bio-Oliven-Öl und Parmesanchips <i>creamy burrata cheese on tomato slices and arugula finished with organic olive oil and parmesan chips</i>	GF 19.50 CHF
Sommersalat aus knackigem Blattsalat mit gerösteten Kernen, Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Oliven begleitet an einer hausgemachten Salatsauce <i>summer salad of crisp leaf lettuce with roasted seeds, peppers, red onions, tomatoes, cucumbers and olives accompanied on a homemade salad dressing</i>	GF 16.50 CHF
Räucherlachs mit gemischtem Blattsalat, Avocado, roten Zwiebeln, Kirschtomaten verfeinert mit Kapern und Sesam, begleitet an einer hausgemachten Salatsauce <i>smoked salmon with mixed lettuce, avocado, red onions, cherry tomatoes refined with capers and sesame seeds, accompanied on a homemade salad dressing</i>	GF 24.50 CHF
Rind-Tatar aromatisiert mit frischen Kräutern, Bio-Oliven-Öl verfeinert mit Kapern und Eigelbmousse <i>beef tartare flavored with fresh herbs, organic olive oil, refined with capers and egg yolk mousse</i>	28.00 CHF
Gelbflossen Thunfischfilet Tataki im Sesammantel mit Avocado-Mousse, Karottenpüree, Ingwer verfeinert mit Forellenkaviar an einer hausgemachten Teriyaki-Sauce <i>yellowfin tuna fillet tataki wrapped in sesame seeds with avocado mousse, carrot puree, ginger finished with trout caviar on a homemade teriyaki sauce</i>	GF 32.50 CHF
Shrimps-Saganaki-Gratin mit Butter, Kräutern und Feta Käse serviert an einer Basilikum-Tomatensauce <i>shrimp saganaki gratin butter, herbs and feta cheese served on a basil tomato sauce</i>	GF 32.50 CHF

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen
if you are allergic to any ingredients please let us know

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%
All Prices in Swiss Franc incl. VAT 7.7%

Fleisch Meat

- Black Angus Ribeye Steak klassisch gebraten mit frischen Kräutern und Butter
serviert mit Blattsalat, Pommes Frites an einer hausgemachten Demi-Glace-Sauce** **GF**
*black Angus Ribeye Steak classically roasted with fresh herbs and butter
served with leaf salad, French fries on a homemade demi-glace sauce* **56.00 CHF**
- Ganze Dorade, im Ofen, mit mediterranen Kräutern aromatisiert
dazu sautiertes Gemüse und Knoblauchsauce** **GF**
*dorade, oven baked with mediterenean herbs
served with vegetables and aioli-sauce* **38.00 CHF**
- Geräucherte Schweins-Rippchen, glasiert an hausgemachter BBQ-Marinade
serviert mit Krautsalat und Pommes Frites**
*smoked pork ribs, glazed on homemade BBQ marinade
served with coleslaw and fries* **42.00 CHF**
- Hühnerroulade gefüllt mit Cheddar-Käse und Lauch
serviert mit gedünstetem Brokkoli, Gorgonzola-Sauce und afrikanischen Karotten** **GF**
*chicken roulade stuffed with cheddar cheese and leeks
served with steamed broccoli, gorgonzola sauce and African carrots* **38.00 CHF**
- Chefs Black Angus Burger im hausgemachtem Brot mit Cheddar-Käse, Speck, Tomaten, Salat,
Mayonnaise, BBQ-Sauce, karamellisierten Zwiebeln serviert mit Pommes Frites**
*chefs black angus burger in homemade bread with cheddar cheese, bacon, tomatoes, lettuce,
mayonnaise, BBQ sauce, caramelised onions served with fries* **32.50 CHF**
- Poulet-Brust-Burger im hausgemachtem Brot mit Cheddar-Käse, Speck, Tomaten, Salat,
Mayonnaise, BBQ-Sauce, karamellisierten Zwiebeln serviert mit Pommes Frites**
*chicken breast burger in homemade bread with cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce,
mayonnaise, BBQ sauce, caramelised onions served with fries* **32.50 CHF**

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen

if you are allergic to any ingredients please let us know

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in Swiss Franc incl. VAT 7.7%

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio Speciale aromatisiert mit Bio-Oliven-Öl, Knoblauch, Peperoni, Chili, Rucola und Mozzarella-Perlen

spaghetti Aglio e Olio Speciale flavoured with organic olive oil, garlic, peppers, chili, rocket and mozzarella pearls

22.50 CHF

Spaghetti Carbonara mit Speck, Parmesan und Eigelb-Sahne-Sauce

spaghetti carbonara with bacon, parmesan and egg yolk cream sauce

24.50 CHF

Tagliatelle mit Mies- und Venusmuscheln mit Kirschtomaten in einer Oliv-Butter-Limettensauce verfeinert

tagliatelle with mussels and clams with cherry tomatoes refined in an olive-butter-lime sauce

24.50 CHF

Rigatoni-Gratin mit Hühnerfleisch und Steinpilzen in einer Tomaten-Sahne-Sauce verfeinert mit Chili und Mozzarella

rigatoni gratin with chicken and porcini mushrooms in a tomato cream sauce refined with chilli and mozzarella cheese

24.50 CHF

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen

if you are allergic to any ingredients please let us know

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in Swiss Franc incl. VAT 7.7%

Kinder Menü *Kids Menu*

Portion Chicken Nuggets mit Pommes Frites **GF** 14.00 CHF

Spaghetti al Pomodoro 14.00 CHF

Dessert

Tageskuchen 09.50 CHF

Coupe Danamark
Vanille- und Schokoglace mit Schokoladensauce und Rahm 13.50 CHF

Coupe Alice
Caramel- und Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm 13.50 CHF

Coupe Seerose
Stracciatella-, Pistache- und Schokoglace mit Schokosauce und Rahm 13.50 CHF

Coupe Romanoff
Erdbeer- und Vanilleglace mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm 14.50 CHF

Banana-Split
Bananen- und Vanilleglace mit frischer Banane, Schokosauce und Rahm 14.50 CHF

Le Colonel
Zitronen-Sorbet mit Vodka (40 % alc. vol.) 12.50 CHF

Eiskaffee *(Wiener Art)*
Kaffee- und Vanilleglace, mit Kaffee und Rahm 14.50 CHF

Coupe Rägeboge *(Kinder)* 08.50 CHF

Frappés 09.50 CHF
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane, Stracciatella, Pistache, Caramel, Café, Zitronen-Sorbet, Himbeer-Sorbet

pro Kugel Glace 04.50 CHF
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane, Stracciatella, Pistache, Caramel, Café, Zitronen-Sorbet, Himbeer-Sorbet

Rahmzuschlag 01.50 CHF

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen

if you are allergic to any ingredients please let us know

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in Swiss Franc incl. VAT 7.7%



So wie die Speisen in der Seerose, ist auch jeder Gast einzigartig. Persönliche Präferenzen, Unverträglichkeiten oder Allergien müssen deshalb nicht versteckt werden, sondern werden gerne bei der Bestellung und anschliessender Zubereitung berücksichtigt.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen einen wundervollen Tag.

Auf Wiedersehen

Goodbye

Au revoir

Adios

Arrivederci

Tot ziens

Do widzenia

побачимся знову

Deklaration

Ausländische Produkte kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Fisch

Lachse / Schweiz

Thunfisch / Philippinen

Dorade, Meeresfrüchte / Italien, Spanien

Fleisch

Rind / Irland

Schwein / Schweiz

Poulet / Schweiz

Für den Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige; Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen

if you are allergic to any ingredients please let us know

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in Swiss Franc incl. VAT 7.7%