

Vorspeisen

Starters

Fatoush-Salat mit Granatapfel VEGAN		19.50
Gurken, Spinat, Orange, Granatapfel mit hausgemachter Sauce und Pitabrot <i>Fatoush Salad with Pomegranate</i> <i>Cucumber, spinach, orange slice, pomegranate with homemade sauce and chopped pita bread</i>		
Melonen-Feta-Salat VEGi		19.50
Melone, Feta-Käse, Minze, Olivenöl, Limettensaft, Salz, Pfeffer <i>Melon-Feta Salad</i> <i>Melon, feta cheese, mint, olive oil, lime juice, salt, pepper</i>		
Caesar Salat		24.00
Pouletbrust, Blattsalat, Tomaten, Oliven, Gurken, Croutons, Parmesan <i>Caesar Salad</i> <i>Chicken breast, lettuce, tomatoes, olives, cucumbers, croutons, Parmesan</i>		
Caesar Salat VEGAN		19.50
Tofu, Blattsalat, Tomaten, Oliven, Gurken, Croutons <i>Caesar Salad</i> <i>Tofu, lettuce, tomatoes, olives, cucumbers, crutons, Parmesan</i>		
Griechischer Salat VEGi		23.00
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse <i>Greek Salad</i> <i>salad, tomatoes, onions, cucumbers, olives, bell peppers and feta cheese</i>		
Burrata Salento VEGi		19.50
mit Tomaten, Rucola und Basilikum <i>Burrata Salento</i> <i>with Tomatoes, arugula and Basil</i>		
Beef Tatar	70g	26.00
fein Gewürzt, Chili, Kapern, Butter und Eigelbmousse	130g	36.00
<i>Finely chopped raw beef, seasoned and served with butter capers, chilli and egg yolk mousse</i>		
mit Cognac oder Whisky		+5.00
<i>with cognac or whisky</i>		

Suppen

Soups

Hausgemachte-Tomatensuppe VEGI	16.00
Hausgemacht, Rahm und Croutons Homemade Tomatosoup with cream and bread	

Pasta und Risotto

Pasta and risotto

Tagliatelle Seerose	26.50
Poulet, Tomaten, Rahm, Chilli <i>Tagliatelle Seerose</i> <i>Chicken, tomatoes, cream, chilli</i>	
Tagliatelle Rose	34.00
Kalbfleisch, Tomaten, Rahm, Chilli <i>Tagliatelle Rose</i> <i>Veal, tomatoes, cream, chilli</i>	
Tagliatelle al Salmone	29.50
in einer cremigen Tomatensauce mit geräuchertem Lachs und Petersillie <i>Tagliatelle with salmon in a creamytomato sauce with smoked salmon and petersillie</i>	
Spaghetti all'Arrabiata VEGAN	20.50
in Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und Olivenöl <i>Spaghetti Arrabiata in tomato sauce with garlic, chilli and olive oil</i>	
Spaghetti Aglio e Olio VEGAN	19.50
mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie <i>spaghetti Aglio Olio with garlic, olive oil, chilli, parsley</i>	
Spaghetti Carbonara	26.50
mit Eier, Pecorino und Guanciale <i>Spaghetti carbonara with eggs, Pecorino und Guanciale</i>	
Tortellini Ricotta und Spinat VEGI	24.50
gefüllt mit cremigem Ricotta-Käse und Spinat <i>Tortellinil ricotta and spinach</i> <i>filled with creamy ricotta cheese and spinach</i>	
Risotto ai Funghi VEGI	28.00
Cremiges Risotto mit frischen Pilzen und Trüffel <i>Risotto with mushrooms and truffles</i> <i>Creamy risotto with fresh mushrooms and truffles</i>	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.
Haben Sie Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden

All prices are in CHF including VAT.
Do you have allergies? Please inform our staff

Fisch

Fish

Egli-Fischknusperli 27.50

An Zitronendressing, serviert mit Krautsalat und Tartarsauce
Fish nuggets, served with coleslaw salad in a lemon dressing and tartar sauce

Goldbrasse 350g (Dorade) 41.00

Knusprige ganze Dorade mit einer aromatischen Kräuterkruste,
begleitet von saisonalem Gemüse an einer Sardinien Sauce
Grilled sea bream with an aromatic herb crust, served with vegetables in a Sardinian sauce

Fleisch

Meat

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu 250g 39.00

gefüllt mit Heublumen Rohschinken und Käse, serviert mit Pommes
*Homemade **Pork** Cordon Bleu*
*Filled with **ham** and cheese served with French fries*

Tomahawk Steak 100g 16.00

(Mindestgrösse beträgt 500g)

Rind Tomahawk Steak am Knochen serviert mit Pommes und Gemüse
Beef Tomahawk Steak on the Bone (Minimum size is 500 gr.) 100 gr. 16.00
served with French fries and vegetables

Black Angus Rib-Eye Steak 250g 56.00

serviert mit Krautsalat und Pommes
Black Angus Rib-Eye Steak, served with coleslaw salad and French fries

Lamm Kotletten 49.00

Serviert mit Risotto an einer Minzsauce
Lamb chops, served with risotto in a mint sauce

Hausgemachtes Poulet Schnitzel 180g 32.00

Serviert mit Krautsalat und Pommes
Homemade Chicken Schnitzel with French fries and cole slaw salad

Beef Burger / Chicken Burger 34.00 / 32.00

Rind/ Poulet, Cheddar, Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Blattsalat mit Pommes
Beef Burger / Chicken Burger
Beef or Chicken, cheddar, bacon, tomatoes, pickles, onions, lettuce served with French fries

Bambini

Kids

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 14.00

Die Chicken Nuggets sind so mutig, dass sie mit den Pommes Frites eine Geheimmission gegen das Gemüse auf dem Teller planen!

Chicken nuggets and French fries

The chicken nuggets are so brave that they plan a secret mission with the French fries against the vegetables on the plate!

Tagliatelle an Tomatensauce **VEGAN** 14.00

Die Tagliatelle schwimmen vergnügt in ihrer roten Tomatensauce wie Boote auf einem Pasta-See, bereit, von hungrigen Abenteurern entdeckt zu werden!

Tagliatelle with tomato sauce

The tagliatelle float merrily in their red tomato sauce like boats on a pasta lake, ready to be discovered by hungry adventurers!

Fischstäbli mit Pommes 14.00

Entdecke unsere knusprigen Fischstäbchen mit goldenen Pommes!
Ein Abenteuer voller Geschmack, das kleine Seeräuber begeistert.
Hol dir jetzt den Schatz des Meeres!

Fish fingers with french fries

Discover our crispy fish fingers with golden fries! An adventure full of flavour that will delight little buccaneers. Get the treasure of the sea now!



Post Hotel Weggis

Zuckerseeligkeit: Löffeln Sie Ihr Glück!

Sugar bliss: Spoon up your happiness!

Schokoladenkuchen 15.00

Unser Schokoladenkuchen ist die perfekte Ausrede, um heute nicht auf die Figur zu achten! Geniessen Sie diesen saftigen Schokotraum und lassen Sie die Kalorien einfach mal links liegen.

Chocolate cake

Our chocolate cake is the perfect excuse not to watch your figure today! Savour this moist chocolate dream and forget about the calories for once.

Hausgemachter Cheesecake 15.00

Unser Cheesecake ist ein kleines Stück Glückseligkeit auf Ihrem Teller. Mit jedem Bissen schmecken Sie, warum das Leben süss sein kann!

Homemade-Cheesecake

Our cheesecake is a little piece of bliss on your plate. Every bite will make you realise why life can be sweet!

Panna Cotta 12.00

Die Panna Cotta ist wie ein zarter Kuss der Sonne. Geniessen Sie die sanfte Cremigkeit und lassen Sie sich von der fruchtigen Beerensoße verführen. Ein Dessert, das den Tag versüsst!

Panna cotta is like a gentle kiss from the sun. Savour the soft creaminess and let yourself be tempted by the fruity berry sauce. A dessert to sweeten your day!

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.
Haben Sie Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden

All prices are in CHF including VAT.
Do you have allergies? Please inform our staff

ICE CREAM

Coupe Danmark Spezial	14.00
Vanille- und Schokoglace mit Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla and chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
Coupe Alice	14.00
Caramel- und Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm <i>Caramel and vanilla ice cream with caramel sauce and cream</i>	
Coupe Seerose	14.00
Stracciatella- , Pistache- und Schokoladenglace mit Schokosauce und Rahm <i>Stracciatella, pistachio and chocolate ice cream with chocolate sauce and cream</i>	
Coupe Romanoff	15.00
Erdbeer- und Vanilleglace mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm <i>Strawberry and vanilla ice cream with fresh strawberries, strawberry sauce and cream</i>	
Banana-Split	15.00
Bananen- und Vanilleglace mit frischer Banane, Schokosauce und Rahm <i>Banana and vanilla ice cream with fresh banana, chocolate sauce and cream</i>	
Eiskaffee Seerose	15.00
Kaffee- und Vanilleglace, mit frischem Kaffee und Rahm <i>Coffee and vanilla ice cream, with fresh coffee and cream</i>	
Le Colonel	11.50
Zitronen-Sorbet(Vegan) mit Vodka (40%alc.vol.) <i>Lemon sorbet(vegan) with vodka (40%alc.vol.)</i>	
Coupe Kinder Rängenbogen mit Rahm und Smarties	8.00
Frappés	10.00
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Stracciatella, Pistache, Caramel, Kaffee, Himbeer-Sorbet, Kokosnuss (Vegan) , Zitronen-Sorbet(Vegan), Aprikose-Sorbet(Vegan) <i>Vanilla, chocolate, strawberry, banana, stracciatella, pistachio, caramel, coffee, raspberry sorbet, coconut (vegan), lemon sorbet (vegan), apricot sorbet (vegan)</i>	
Pro Kugel Glace	4.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Stracciatella, Pistache, Caramel, Kaffee, Himbeer-Sorbet, Kokosnuss (Vegan) , Zitronen-Sorbet(Vegan), Aprikose-Sorbet(Vegan) <i>Vanilla, chocolate, strawberry, banana, stracciatella, pistachio, caramel, coffee, raspberry sorbet, coconut (vegan), lemon sorbet (vegan), apricot sorbet (vegan)</i>	
Rahmzuschlag / Cream surcharge	1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.
Haben Sie Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden

All prices are in CHF including VAT.
Do you have allergies? Please inform our staff



Post Hotel Weggis

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!
Geniessen Sie Ihre wohlverdiente Auszeit direkt am malerischen Ufer des Vierwaldstättersees.

Unser Restaurant vereint moderne, unkomplizierte Küche mit regionalen Zutaten
und einem mediterranen Touch.
Lassen Sie sich von unserem beliebtem **Risotto** oder einem saftigen **Rib-Eye Steak** verführen.

Wir wünschen Ihnen einen köstlichen Aufenthalt
und herrliche Stunden mit atemberaubendem Berg- und Seeblick.

Herzliche Grüsse,
Ihr Team vom Restaurant Seerose Weggis.

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 12:00 – 22:00. Durchgehend warme Küche.

Opening hours: Monday – Sunday 12:00 – 22:00. Continuous open kitchen.

Dear Guests,

*We are delighted to welcome and pamper you!
Enjoy your well-deserved break right on the picturesque shores of Lake Lucerne.*

*Our restaurant combines modern, uncomplicated cuisine with regional ingredients
and a Mediterranean touch.*

*Indulge in our popular **risotto** or a juicy **rib-eye steak**.*

We wish you a delicious stay and wonderful moments with breathtaking mountain and lake views.

*Warm regards,
Your team at Restaurant Seerose Weggis.*

Herkunft

Geflügel	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Irland
Schweinefleisch	Schweiz
Fisch	Schweiz, Vietnam, Griechenland, Norwegen
Lamm	Australien, Neuseeland

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.
Haben Sie Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden

All prices are in CHF including VAT.
Do you have allergies? Please inform our staff