

SEE



WEGGIS
RESTAURANT

Rose

Geniessen Sie den wunderschönen Ausblick
auf den Vierwaldstättersee

Vorspeisen / Appetizers

- Tatar vom Rind (150g) aromatisiert mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Bio-Olivenöl, dazu hausgemachtes Toastbrot und Butter**
beef tartare flavored with fresh herbs, onions
and organic olive oil, served with homemade toast and butter **CHF 28.00**
- Caesar-Salat mit grillierter Poulet-Brust, Tomaten, Speckchips und Gurken serviert an einer hausgemachten Salatsauce aus Parmesan und Basilikum Öl**
caesar salad with grilled chicken breast, tomatoes, bacon chips and cucumber
served with homemade dressing, parmigiano and basil oil **CHF 24.50**
- Räucherlachs mit gemischten Blattsalaten, Avocado, Sesam, roten Zwiebeln und Kirschtomaten**
smoked salmon with fresh mixed leaves, avocado, sesame seeds,
red onions and cherry tomatoes **GF** **CHF 24.50**
- Griechischer Salat mit Paprika, roten Zwiebeln, Gurke, Oliven, Tomaten, Feta-Käse und Bio-Olivenöl mit Oregano**
greek salad with peppers, red onions, cucumber, olives, tomatoes, feta-cheese
and olive oil with oregano **GF** **CHF 22.50**
- Burrata mit Basilikum-Öl serviert an Rucola, Orangenfilets, Gurke, Tomaten, Chili und eingelegte Paprikaschoten**
burrata with basil oil, served with rocket, orange filets,
cucumber, tomatoes, chili and pickled paprika **GF** **CHF 19.50**
- Sommersalat aus knackigem Blattsalat mit gerösteten Kernen, Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Oliven an unserem Hausdressing**
summer salad with mixed leaves, roasted seeds, peppers,
red onions, tomatoes, cucumber and olives served with homemade sauce **GF** **CHF 15.50**
- Pilz-Cappuccino Suppe mit getrüffeltem Rahm und Parmesan Chips**
mushroom-cappuccino soup with truffle cream and parmesan chips **GF** **CHF 16.50**

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

7.7% All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Fisch und Meeresfrüchte / Fish and Seafood

**Gegrillter Thunfisch, serviert mit gebratenem Reis, verfeinert mit Ei,
Frühlingszwiebeln, Ananas, Wakame-Salat und Sojasauce**

grilled tuna, served with fried rice, flavored with eggs,
spring onions, pineapple, wakame-salad and soy sauce

CHF 42.00

**Schweizer Zanderfilet gebacken in geklärter Butter,
serviert mit Zucchini und Forellenkaviar an einer Limetten-Sauce**

swiss pike perch filet, baked in clarified butter,
served with zucchini and trout caviar accompanied by a lime sauce **GF**

CHF 44.00

**Ganze Dorade, im Ofen, mit mediterranen Kräutern aromatisiert,
dazu sautiertes Gemüse und Knoblauchsauce**

dorada, oven baked with mediterenean herbs,
served with vegetables and aioli-sauce **GF**

CHF 36.50

**Schwarze Muscheln, serviert mit knusprigem Brot, mediterraner Sauce,
aromatisiert mit Tomaten, Chili, Basilikum und frischer Petersilie**

black mussels served with crusty bread, mediterranean sauce,
flavored tomatoes, chili, basil and fresh parsley

CHF 32.50

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

7.7% All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Fleisch / Meat

**Rinderfilet mit Kräutern und Gewürzen verfeinert,
dazu Gratin Dauphinoise an Waldpilz-Demi-Glace-Sauce**
filet of beef refined with herbs and spices,
served with dauphinoise gratin and wild mushroom-demi-glace-sauce

CHF 48.00

**Gegrilltes Tomahawk Steak vom Schwein
serviert mit Country Cuts, Zwiebeln, Speck und Krautsalat**
grilled pork tomahawk steak,
served with country cuts, onions, bacon and coleslaw salad

CHF 38.00

**Geräucherte Schweins-Rippchen glasiert mit einer Jack Daniels BBQ-Marinade,
serviert mit Ofenkartoffeln, frischen Kräutern und Krautsalat**
pork spare ribs, smoked in house and glazed with jack daniels bbq-sauce,
baked potatoes, fresh herbs and coleslaw salad

CHF 38.00

**Hausgemachter Black-Angus Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, marinierten Gurken,
Zwiebelkonfitüre, Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise und serviert mit Country Cuts**
homemade black angus beef burger with cheddar cheese, bacon, tomatoes, pickles cucumbers,
onion jam, lettuce, BBQ sauce, mayo and served with country cuts

CHF 32.50

**Hausgemachter Poulet-Brust Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, marinierten Gurken,
Zwiebelkonfitüre, Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise und serviert mit Country Cuts**
homemade chicken breast burger with cheddar cheese, bacon, tomatoes, pickles cucumbers,
onion jam, lettuce, BBQ sauce, mayo and served with country cuts

CHF 32.50

**Entenkeule-Confit glasiert mit süßem Chili, serviert mit gebackenem Süßkartoffelpüree
an einer Rotwein-Sauce mit Wildkirschen**
duck- confit glazed with sweet chili served with baked mashed sweet potatoes
and red wine-sauce with wild cherries

CHF 38.50

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

7.7% All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Pasta

Teriyaki-Nudeln mit Rinderfiletstreifen, in scharfer Sauce aus Ingwer, Zitronengras, Peperoni und Pak-Choi

teriyaki noodles with beef filet stripes, spicy sauce made with ginger, lemon grass, peppers and pak-choi **GF**

CHF 37.00

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, aromatisiert mit Basilikum und Parmesan

spaghetti with homemade bolognese sauce, flavored with basil and parmigiano

CHF 24.50

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

spaghetti carbonara with bacon, parmigiano and egg yolk cream sauce

CHF 24.50

Tagliatelle mit Muscheln, gekocht in einer Sauce aus sonnengetrockneten Tomaten mit Chili und frischer Petersilie

tagliatelle pasta with mussels, cooked in a sauce of sundried tomatoes with chili and fresh parsley

CHF 29.50

Tagliatelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Rucola in einer Trüffel-Butter Sauce

tagliatelle with mushrooms, cherry tomatoes, rocket in a truffle-butter sauce

CHF 29.50

Spaghetti Mediterraneo mit Kirschtomaten,

Basilikum-Knoblauch Öl, serviert mit frischem Rucola und Mozzarella-Perlen

spaghetti mediterrano with cherry tomatoes,

basil- garlic oil served with fresh rocket and mozzarella pearls

CHF 23.50

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

7.7% All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Kinder Menü / Kids Menu

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Sauce

aromatisiert mit Basilikum und Parmesan

spaghetti with homemade bolognese sauce

flavored with basil and parmigiano

CHF 13.50

Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomaten Sauce und Parmesan

spaghetti napoli with homemade tomato sauce and parmigiano

CHF 12.50

Hausgemachte Panierte Pouletstreifen mit Country Cuts

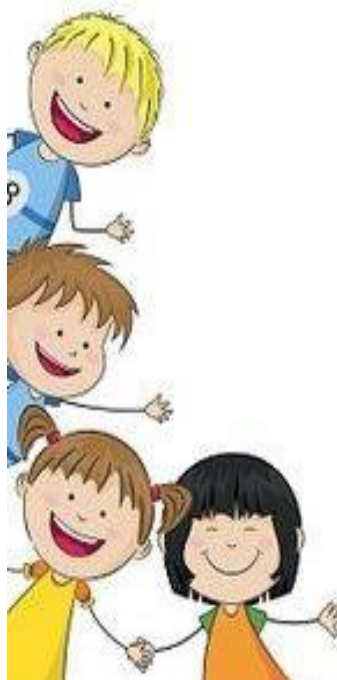
homemade breaded chicken strips with country cuts

CHF 18.00

Grillierte Poulet Brust mit Country Cuts

grilled chicken breast with country cuts

CHF 18.00



GF= Glutenfrei/ Glutenfree

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

7.7% All Prices in CHF 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

Adiós

Adeus

Arrivederci

Tot ziens

Do widzenia

До свидания

Deklaration

Ausländische Produkte kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Fisch

Dorade/ Spanien
Thunfisch/ Philippines
Zanderfilet/ Schweiz

Fleisch

Rind/ Schweiz
Schwein/ Schweiz
Poulet/ Schweiz

Der Jugendschutz sagt Folgendes aus:

- **Es darf kein Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgedenkt werden.**
- **Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgedenkt werden.**
- **Spirituosen, Aperitife und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgedenkt werden.**

GF= Glutenfrei/ Glutenfree

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****
if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW
Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.
7.7% All Prices in CHF incl. VAT 7.7%