

Menuvorschläge ab 10 Personen.
Wir bitten Sie, um Ihnen ihren Aufenthalt im Seeblick Burgäschi so angenehm wie möglich zu gestalten, sich bei der Menüauswahl auf ein Menü sowie allenfalls eine vegetarische Variante zu beschränken.

Menu – Ideen

Apéro

4 Sorten Blätterteiggebäck (6 Stk. pro Person)
Fr. 6.50

Canape (halbes Toastbrot)
Lachs / Thon / Schinken / Salami / Käse
Fr. 2.50/ pro Stk.

Dipp - Gemüwestengel mit Kräuterquark (6 Stk. pro Person)
Fr. 6.50

Warme Apéro-Häppchen
Hackfleischrollen / Lammspiesschen / Fischknusperli / Scampi mariniert
Fr. 18.00

Kalte Vorspeisen

Thunfischsashimi mit Glasnudelsalat
Fr. 11.50

Bunter Blattsalat mit paniertem & frittiertem Camembert
Fr. 10.50

Vitello tonnato
Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Kräutercroutons
Fr. 10.50

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch Salate ganz nach
Ihrem eigenen Gusto**



Warme Vorspeisen

Brioche mit Rahm-Blattspinat
Fr. 12.50

Würziges Pouletspiesschen auf gebratenem Gemüse mit Sojasauce
Fr. 12.50

Scampi mit Basilikumbutter und Olivenreis
Fr. 16.50

Gebratener Lachs an Zitronenbutter mit Mandelreis
Fr. 15.50

Suppen

Gazpacho
Fr. 9.50

Tomatencrèmesuppe
Fr. 9.50

Hausgemachte Bouillon mit Eierfäden,
Sherry oder Gemüstreifen Fr. 8.50

Hauptgerichte

Alle unsere Hauptgerichte (wo nicht anders erwähnt) servieren wir Ihnen mit einem saisonalen Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

Schweinsfilet mit Calvadosjus
Fr. 29.50

Schweinssteak mit Thymianjus oder Senfsauce
Fr. 25.50

Schweinsschnitzel auf Weissweinjus mit gebratenen Champignons
Fr. 24.50

Gemischter Braten (Schwein / Kalb / Rind)
Fr. 28.50

Rindssteak mit frittierten Zwiebelringen und Tomatenwürfel
Fr. 29.50

Rindssteak an pikanter Glasur
Fr. 29.50

Roastbeef mit Rotweinjus & hausgemachter Kräuterbutter
Fr. 31.50

Marinierte Lammkotelettes auf Spinat mit Feta
Fr. 27.50

Lammhackspieß mit Peperoni & Knoblauch, dazu Kräuter-Joghurt-Sauce
Fr. 27.00



Maispoularde an würziger Marinade
oder mit Curry-Mango-Sauce
oder gefüllt mit Chorizon & Estragon
Fr. 26.50

Kalbsgeschnetzeltes an Kräutersauce
Fr. 28.50

Wiener-Schnitzel
Fr. 28.50

Lachstranche mit Ananas & Mandeln im Bananenblatt gegart
mit Zitronenreis
Fr. 27.50

Lachs an feiner Safransauce mit jungem Blattspinat & Salzkartoffeln
Fr. 27.50

Thunfisch, rosa gebraten mit Zitronen-Kokossauce & Gemüsereis
Fr. 25.50

Ganze Forelle in der Folie gegart mit Tomaten, Frühlingszwiebeln & Minze
Fr. 28.50

Felchenfilets mit Rohschinkenstreifen und Salbeibutter dazu Tomatenreis
Fr. 26.50

Fischknusperli vom Zander
Fr. 19.50

Beilagen:

Gemüsereis	Trockenreis
Nudeln	Tomatenspätzle
Pommes-Frites	Salzkartoffeln



Vegetarisch

Nudelpfanne mit Broccoli, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Mandeln
Fr. 17.50

Gebratene Reismudeln mit Gemüse (Asia)
Fr. 17.50

Spätzlepfanne mit Gemüse & Pilzen
Fr. 18.00

Gemüseteller mit Salzkartoffeln & Spiegelei
Fr. 19.50

Reisgratin mit Blumenkohl, Broccoli & Tomaten
Fr. 18.00

Kartoffelgratin mit Gemüse
Fr. 16.50

Dessert

Dessertvariation "Seeblick"
Fr. 14.50

Saison- oder Glacekarte