

senevita
Pilatusblick



Bankettkarte.



Herzlich willkommen in der Seerose!

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben. Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Gut essen und aufmerksam bedient werden, das dürfen Sie von uns erwarten.

Wir stellen für Sie auch die passenden Weine zusammen.

Nachfolgend finden Sie unsere Menü-Vorschläge für:

- Taufe
- Weisser Sonntag
- Firmung, Konfirmation
- Verlobung
- Hochzeit
- Geburtstag
- Jubiläum
- Familienfeier
- Festliche Anlässe für Freunde und Bekannte
- Klassentreffen
- Abschluss-Feier
- Einladung zum Apéro
- Höck, Imbiss, Vereinsnäisse
- Generalversammlung oder Firmenessen

Bei Fragen oder speziellen Wünschen sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Maispoularde: Frankreich

Fischdeklaration:

Lachs: Norwegen

Zander: Estland

Forelle: Schweiz oder Italien

Seezunge: Holland

Crevetten: Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Apéro-Angebot und verschiedene Häppchen.

Apéro

«Seerosen-Apéro» Rauchlachsroulade mit Frischkäse Tomatencrostini Baguette mit Schinken oder Salami	mind. 10 Personen	3 Stk/Person	9.00
Käseplatte Sprinz, Tête de moine, Emmentaler, Bergkäse mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birnenbrot		160 g/Person	12.50
Fleischplatte Gekochter Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchspeck Husbrot		120 g/Person	12.50
Fleisch-Käseplatte gemischt 80g Käse, 60g Fleisch		Person	12.50

Kalte Häppchen

Baguette belegt mit – gekochtem Schinken – Salami – Ei – Käse		ab 10 Stück/pro Stück	2.50
Windbeutel gefüllt mit Frischkäse		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Duett von Herztomaten und Mozzarella-Kugeln im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Wasabi Panna Cotta mit Rauchlachstartar und Crème fraîche im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Linsensalat mit Frischkäsemousse und Muotathaler Rinderheu im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Scampi-Cocktail im Gläsli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50

Gazpacho oder saisonale Suppe im Gläsli mit einem Kalbfleisch-Meatball-Spiessli		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Variation von Tête de Moine, Trauben und Baumnüssen		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Tomaten-Crostini mit Basilikum und Knobli		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Rauchlachsroulade im Kräutercrepe mit Frischkäse		ab 10 Stück/pro Stück	4.50
Focaccia belegt mit – Thonmousse – Ei – Schinken gekocht – Salami – Frischkäse		ab 10 Stück/pro Stück	3.50

Warme Häppchen

Schinkengipfeli		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Hackfleischbälleli-Spiessli		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Samosas mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce		ab 10 Stück/pro Stück	3.50
Hausgemachte Käsekuchenhappen		ab 10 Stück/pro Stück	3.50



Vorschläge für ein 3-Gang-Menü.

Hier können Sie selbst ein Menü nach Ihrer Wahl zusammenstellen:
(Preis von Hauptgang inkl. Suppe oder Salat und Dessert)

Salate

- Farbenfroher Blattsalat an Hausdressing
- Gemischter Saisonsalat an Hausdressing

Suppen

- Bouillon mit Eierstich, Backerbsen oder Gemüsejulienne
- Saisonale Gemüsecremesuppe

Hauptgerichte Fleisch

- | | |
|---|-------|
| Schweinscarrébraten an Rotweinsauce mit Rosmarin, zweierlei Saisongemüse, Bratkartoffeln oder Nudeln | 43.50 |
| Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Buurehamme und Greyerzerkäse, Saisongemüse und Pommes frites | 46.50 |
| Schweins-Saltimbocca an Marsalajus mit Safran-Risotto und zweierlei Gemüse (max. 25 Personen) | 44.50 |
| Hausgemachter Hackbraten an leichter Kräuterrahmsauce mit Dörrtomatenstreifen, Kartoffelstock und Broccoli | 43.50 |
| Geschmortes Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurkenstreifen und Champignons, Spätzli | 48.50 |
| Rindsschmorbraten «Burgunder Art» mit Kartoffelstock und grünen Bohnen | 49.50 |
| Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Shiitakepilzstreifen, Saisongemüse und Butternudeln | 48.50 |
| Zartes Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce, Trockenreis mit frischen Früchten garniert | 43.50 |
| Maispoulardenbrüstchen an Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Broccoli und Reis | 43.50 |

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche auf fein geschnittenem, safraniertem Fenchelbeet Schaumsauce mit Noilly Prat und Parisienne-Kartoffeln	45.50
Zanderfilet gebraten an Weisswein-Kräutersauce mit Reis und würzigem Blattspinat	49.50

Hauptgerichte vegetarisch

Sämiges Prosecco-Risotto mit Dörrtomatenstreifen, mariniertem Rucola und Parmesanspänen	42.50
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Thaibasilikum, Tomaten Espuma und Knusper	39.00

Desserts

Gemischte Glacé mit Früchten und Rahm
Caramelköppli nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé oder Rahm
Parfait Grand Marnier mit Orange garniert
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Mini-Coupe Maison
Gebrannte Creme mit Mandelkrokant und Rahm

Vorschläge für ein 3-Gang-Menü.

Hier können Sie selbst ein Menü nach Ihrer Wahl zusammenstellen:
(Preis von Hauptgang inkl. Suppe oder Salat und Dessert)

Salate

Verschiedene Blattsalate mit lauwarmen Shiitake-Pilzen an Balsamico-Dressing
Farbenfroher Blattsalat in der Gurkenmanschette an Gemüse-Vinaigrette
mit Rauchlachs-Frischkäse-Roulade und geräucherten Forellenfilets
Wellness-Salat mit Brüsseler und jungem Lauch in feine Streifen geschnitten,
Orangen- und Dattelstreifen

Suppen

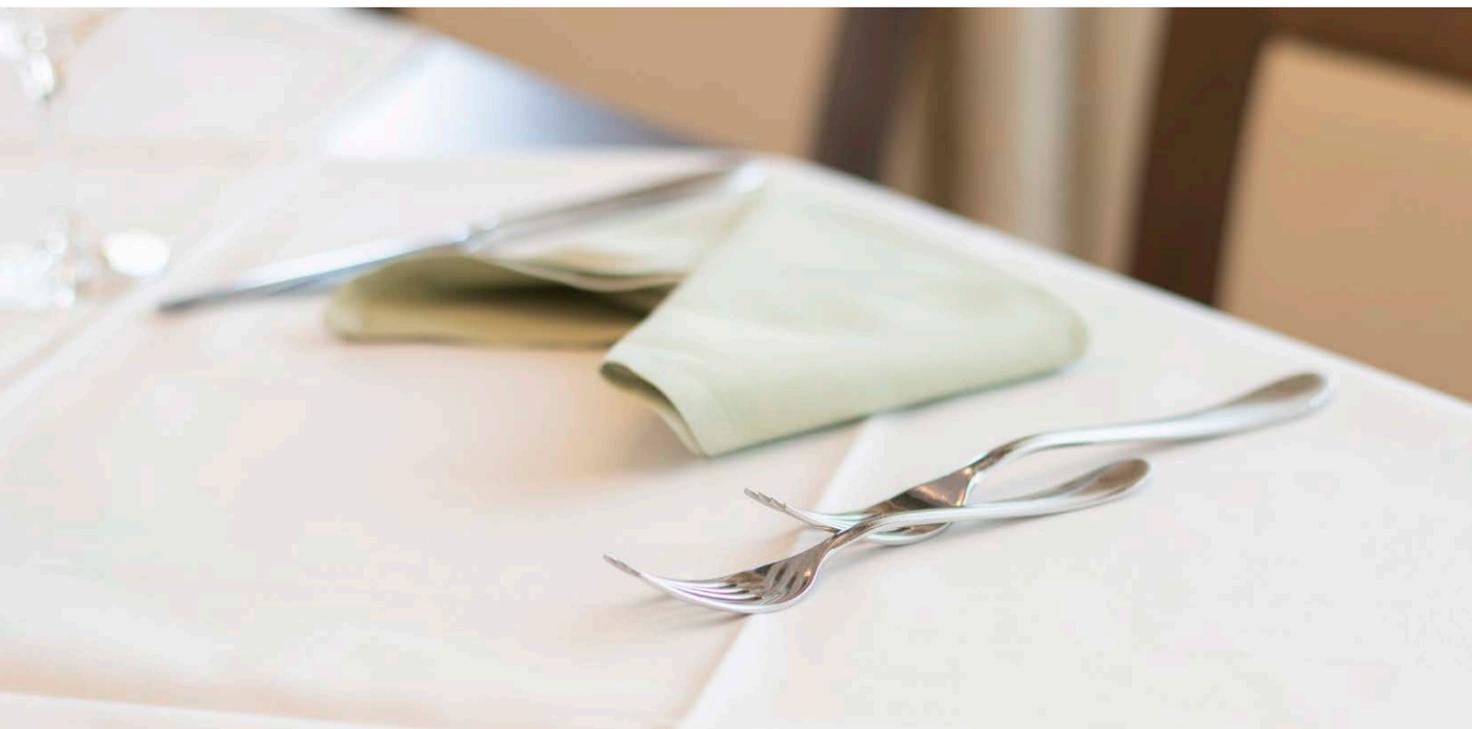
Kartoffelpüreesuppe mit Thymian und knusprigen Rauchspecktranchen
Weisswein-Cremesüppchen mit Gemüse Brûnoise und Blätterteigfleuron
Rindsbouillon mit Eierstich, Käseschnittchen oder Klösschen
Thaicurrysuppe mit Kokos und gebackenen Gemüsestreifen

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio mit mariniertem Rucola und Parmesanspänen
Wasabi Panna Cotta mit Rauchlachs
Hausgemachte Gemüseterrine auf Kräutersaucenspiegel

Warme Vorspeisen

Prosecco-Risotto mit Dörrtomatenstreifen, mariniertem Rucola und Pinienkernen
Zanderfilet sautiert an Safranschaumsauce mit Erbsenkartoffelpüree
Tortelli al brasato mit Lauchgemüse und Rotweibuttersauce



Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an einer leichten Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Nudelnest	64.50
Zartes Kalbssteak an Rahmsauce mit sautierten Shiitake-Pilzstreifen, Gemüsebouquet und Spätzli	72.00
Kalbsschulterbraten an Estragon-Senfrahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten oder Nudeln	56.50
Argentinisches Roastbeef nach Ihrem Wunsch gebraten an Sauce béarnaise, Gemüsebouquet und Bratkartoffeln	69.00
Argentinisches Rindsfilet Tournedos oder am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten an Zinfandeljus mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	78.00
Lammrückenfilet im Kräutermantel an Balsamicojus, Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln	69.50
Maispoulardenbrüstchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse mit einer dünnen Rauchspecktranche umwickelt, Gemüsebouquet und sämigem Mascarpone-Risotto	52.50

Hauptgerichte Fisch

Sautierte Lachstranche an Safranschaumsauce mit Venere-Reis und Broccoliröschen	54.00
Pochiertes Seezungenfilet-Röllchen mit Weisswein-Espuma, Kartoffelerbsenpürre und jungem Gemüse	64.00
Sautiertes Forellenfilet auf Prosecco-Risotto mit Artischocken, Dörrtomaten und Basilikumpesto an Balsamicoglacé	52.00

Hauptgerichte vegetarisch

Farbenfroher Gemüseteller mit einer Stärkebeilage nach Ihrer Wahl	50.00
Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen an Kräuterrahmsauce	51.00
Gefüllte, geschmorte Avocado, Weissweinschaum, Pommes Williams	53.00

Desserts

Symphonie von Sorbets mit frischen Früchten und Fruchtsaucenspiegel
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Mandelkrokant
Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Ihrer Wahl und Schlagrahm
Leichtes Panna Cotta mit marinierten Zwetschgen garniert
«Pilatusgipfel» Grappa-Parfait mit Traubenragout und Strudelteig-Spitze
Duett von zart schmelzendem Tobleronemousse und Ananas mit einem Sorbet im Gläsli
Dessert Surprise «Seerose» mit drei Köstlichkeiten (Aufpreis CHF 3.00)
Hausgemachtes Tiramisu mit Orange
Hausgemachtes Eiskafi mit Gùx



Menüvorschläge für Ihren Anlass.

Menü 1 73.50

Bunt gemischter Blattsalat in der Gurkenmanschette an Balsamico Dressing, begleitet von Rauchlachs-Frischkäse-Roulade

Sämiges Prosecco-Risotto mit Muotathaler Rinderheu und Parmesan-Knusper

Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce mit rosa Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Butternudeln

«Pilatusgipfel»-Grappaparfait mit Traubenragout und Strudelteig-Spitze

Menü 2 83.50

Gluschtiger Scampi-Cocktail mit Früchtespiess

Randenpüreesuppe mit Einlage

Kalbsrücken vom Napf aus dem Ofen mit Portwein-Essenz und Cranberrys, Pommes Noisettes und Gemüse-Potpourri

Symphonie von Sorbets mit Früchten und Saucenaquarell garniert

Menü 3 78.50

Bunt gemischter Saisonsalat an Hausdressing mit gerösteten Kernen

Duett von Kartoffelgnocchi an Tomatenrahmsauce und Tortelli mit Ricotta-Spinatfüllung an Basilikumpesto

Argentinisches Roastbeef an Rotweinsauce mit bunten Pfefferperlen, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert «Surprise» Seerose mit drei Köstlichkeiten

Menü 4 76.50

Bunt gemischter Salatgarten mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Pfiffiges Maiscurry-Schaumsüppchen mit Amarettibrösel

Lammrückenfilet provençale an kräftiger Rotweinsauce, Gemüsebouquet und Mascarpone-Risotto

Duett von zartschmelzendem Toblerone-Mousse und Ananas mit einem Sorbet im Gläsli

Weinangebot.

Weisswein Schweiz

Luzern 75cl

Riesling-Silvaner Luzern AOC Weingut Bisang 46.00

Traubensorten: Riesling x Sylvaner
Passend zu Süsswasserfischen, eignet sich auch als Apérowein.

Rätlisbacher Symphonie AOC Weingut Rätlisbacher 47.00

Traubensorten: Johanniter, Muscaris
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder zum Apéro.

Wallis

Johannisberg du Valais AOC PA. Mathier 46.00

Traubensorte: Johannisberg
Eignet sich zu Apéro, weissem Fleisch und Gemüsegerichten.

Graubünden

Lindorna Bella AOC Komminoth Weine 48.00

Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder
Ideal zu Apéro, asiatisch, Fisch, Geflügel und Hartkäse.

Weisswein Italien

Veneto 75 cl

Pinot Grigio Venezia DOC Zenato 44.00

Traubensorte: Pinot Grigio
Eignet sich zu: Aperero, Fisch und leichten Fleischgerichten.

Roséwein Schweiz

Rosé de Province Raetia Komminoth Weine 48.00

Traubensorte: Blanc de Pinot noir
Ein fruchtiger, spritziger und leichter Rosé, hervorragend als Apéro.
Eignet sich auch zu Fisch und weissem Fleisch sowie asiatischen Gerichten.

Rotwein Schweiz

Luzern		75 cl
Blauburgunder Luzern AOC	Weingut Bisang	46.00
Traubensorte: Blauburgunder Idealer Begleiter zu Fleischspezialitäten, Gemüsegerichten, milden Halbhartkäsen, Kalbfleisch und Geflügel.		
Wallis		
Pinot Noir du Valais AOC	PA. Mathier	44.00
Traubensorte: Pinot Noir Eignet sich zu Fleisch, Gemüsegerichten und Käse.		
Tessin		
Merlot Belcampo Ticino DOC	Cantina Amann	48.00
Traubensorte: Merlot Eignet sich zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse, Risotto oder Pasta.		
Graubünden		
Lindorna Bella Rot VdP Suisse	Komminoth Weine	48.00
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.		

Rotwein Italien

Veneto		75 cl
Ripasso «Le Crosare»	Cantine Lenotti	48.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara im Barrique angebaut Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.		
Salento		75 cl
Gran Trio Salento IGP	San Marzano	44.00
Traubensorten: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera Eignet sich zu kräftigem Fleisch und Vegi-Gerichten.		
Apulien		
I Tratturi Primitivo Puglia IGP	San Marzano	46.00
Traubensorte: Primitivo Eignet sich zu gebratenem Fleisch, feinen Gemüsegerichten, Pasta und Käse.		

Rotwein Frankreich

Languedoc		
Réserve de l'Elysée Pays d'Oc IGP		46.00
Traubensorten: Alicante Bouschet, Barrique-Ausbau Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.		

Rotwein Spanien

Rioja		
Rioja Raiza Reserva DOCa	Bodegas Aldeanueva	48.00
Traubensorte: Tempranillo Er passt zu rotem Fleisch, kalten Platten, Wurst oder Geflügel sowie Weichkäse.		

Weine in der kleinen Flasche

Weiss		50 cl
Epesses AOC		23.00
Rosé		
Œil de Perdrix AOC		23.00

Schaumweine

Prosecco DOC Vino Frizzante	Viticoltori Ponte	45.00
Traubensorte: Glera		



Senevita Pilatusblick

Rischstrasse 13 | 6030 Ebikon

Telefon 041 444 07 07 | pilatusblick@senevita.ch

www.pilatusblick.senevita.ch