

Advents - Geschichten

Vorspeisen

Handgemachte Basilikum – Ricotta Tortelloni Trüffelbutter ~ Parmesansplit		22
Entenleber ~ Apfel ~ Rosinen Brioche		24
Hummerschwanz Auf Puy Linsen mit Passionsfrucht		22
Nüsslisalat Ei ~ Croutons		12
Nüsslisalat Winzer Art Ei ~ Croutons ~ Pilze & gebratener Speck		16
Nüsslisalat ~ Himbeerdressing Böjuer Geisschäsli gebacken ~ Honig Trüffelbutter ~ Parmesansplit ~ karamellierte Nuss		19
Bunte Jungsalat Salatbouquet ~ Kräuter-Vinaigrette	Vorspeise	19
Zander Knusperli ~ Sauce Remoulade	Portion	36
Rinds-Tatar CH Premium	klein	25
Gewürzt nach Ihrem Gusto ~ Toast	Port	36
Geimpft mit Whisky oder Cognac	plus	5
Überbackene Zwiebelsuppe ~ Chnoblibrot		12
Muschelsuppe mit Safran		16

Vegi

Handgemachte Basilikum – Ricotta Tortelloni Trüffelbutter ~ Parmesansplit		34
Geräucher Sellerie Kartoffelstampf Wurzelgemüse ~ Ei Benedict ~ Pastinakenchips		28

Fleisch - Gerichte

Kalb trifft Rind Involtini Zitronenpfeffer ~ Backen vom Wagyu Beef geschmort Wurzelgemüse ~ Geräucher Sellerie Kartoffelstampf	49
Rindsfiletstreifen ~ Woronoff ~ Wodka Australien Reis	46
CH Kalbsgeschnetztes Zürich Art Spätzli	46
CH Kalbsschnitzel Wiener Art Pommes frites	46
Rindsfilet ~ Australien	Lady`s 160gr 46
Nyffisauce ~ Ofengemüse ~ Pommes Frites	Men`s 220gr 54
Surf & Turf mit 1 Hummerschwanz	plus + 15
Mit Käse überbackene Kutteln *Chez Nyffi* Pikante Tomatensauce ~ Pommes Frites	28
Hirschrahmgeschnetztes Winzer Art Lauch ~ Trauben ~ Safran ~ Spätzli	42

Fisch - Kreationen

Tessiner-Zanderfilets ~ Puttanesca Limonenravioli	48
Römerswiler Saiblings Filets gebraten Steinpilzrahm Puy Linsen ~ Reis	44
Riesencrevetten im Pfännli Aglio e Olio Kräuterkartoffeln	36
Steinbutt ~ Riesencrevetten Hummerrahmsauce mit einem Hauch Pernod Reis	48
Gebackene Schweizer Eglifilets Sauce Remoulade Ofengemüse ~ Kräuterkartoffeln	46

Vom Green Egg - Grill ab 18.00 Uhr



BGE Chateaubriand	ab 2 Personen	pro Pers	56
Rindsfilet vom australischen Rind auf Stein			
Speck ~ Lauch ~ Pilze			
Gemüsebouquet ~ Pommes Frites ~ 2 Saucen			
Surf & Turf mit 1 Hummerschwanz		plus +	15
BGE ~ Fischpfanne	ab 2 Personen	pro Pers	56
Hummer ~ Steinbutt ~ Zander ~ Crevetten ~ Saibling ~ gebackenes Egli			
Gemüse ~ Reis ~ Hollandaise ~ Hummersauce			
Gegrilltes Mark + Rinds Tatar		Vorspeise	22
Salatbouquet ~ Chnoblitoast			
BGE Lamm Carrée im Kräutermantel	ab 2 Personen	pro Pers	56
Provencale & Chnoblirahm			
Ofengemüse ~ Geräucher Sellerie Kartoffelstampf			

Advents - Menu

Entenleber ~ Apfel ~ Rosinen

Handgemachte

Basilikum – Ricotta Tortelloni

Steinbutt | Linsen

Kalbs Involtni | Wagyubacken Brasato

Geräucher Sellerie Kartoffelstampf

Schoggimousse | Tonkabohnen

Brombeergelee

Menu complet ab 2 Personen CHF 120.00

Menu ohne Entenleber oder Steinbutt CHF 98.00

Herzlich Willkommen in unseren
Hallwilersee-Betrieben



Alle unsere Hoteltüren sind ab dem 9. Januar wieder buchbar
Seehotel in Beinwil | NEU Aparthotel in Beinwil | Bären in Seengen

Seehotel macht Winterpause vom 25. Dezember bis 24. Januar 2023