

## HERZLICH WILLKOMMEN, IM SEERESTAURANT KASTANIENBAUM

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Nehmen Sie sich mit Ihren Liebsten Zeit und geniessen Sie Ihren Aufenthalt.  
Ganz nach dem Zitat von Ernst Ferstl:

*«Wir brauchen viele Jahre, bis wir verstehen, wie kostbar Augenblicke sein können!»*

Das Seerestaurant steht für Regionalität, Saisonalität und Gerichte mit heimischen Fischen. Eine Ausnahme bilden unsere frischen Moules et Chips, welche aus Europa stammen und sich grosser Beliebtheit erfreuen.  
Einen hohen Stellenwert haben auch unsere spannenden vegetarische Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Seehotel Kastanienbaum Team

Jonas Debbabi  
Direktor | Gastgeber

*PS: Es ist wieder Fondue Zeit und wir freuen uns die allseits beliebten Fondue-Hüttli anzubieten. Dieses Jahr wieder mit der grossen Eventhütte für 20 Personen und neu einer Winterzauberbar an welcher wir feine Crêpes und heisse Glühweine anbieten.*

*Reservieren Sie sich gleich schon die besten Tage!*

*Direkt an der Reception oder unter [hotel@seehotel-kastanienbaum.ch](mailto:hotel@seehotel-kastanienbaum.ch)*

## APERÓ GLÄSLI

Stellen Sie sich Ihre Apéro-Platte nach Ihren Vorlieben selbst zusammen.

Oliven	3.00
Kürbis süss-sauer	3.00
Nadines Cashew-Nüsse	6.00
Sbrinz Möckli	8.00
Tüfeli Wörschtli	9.00
Geräucherte Forelle	9.00
<i>«Einmal alles bitte»</i>	34.00

## VORSPEISEN

Winterliche Chowder Cremige Fische suppe	14.50
Kürbis-Ingwer-Suppe Chili   Kokosmilch   Pinienkerne   Petersilien Öl	11.00
Dreierlei Bruschetta Getrüffeltes Tapenade   Schinken Basilikum Pesto   Burrata Hummus   getrocknete Tomate	14.50

## SALAT

Grüner Salat mit Radieschen   Gurke   Cherry Tomaten Französisch   Italienisch   Bergamotte-Holunder-Vinaigrette	12.00
Blattsalat mit mariniertem Fenchel   Pistazien   Granatapfel geräuchertem Swiss Alpine Lachs Französisch   Italienisch   Bergamotte-Holunder-Vinaigrette	18.00
Blattsalat mit Geisskäse   Anis Birne   Johannisbeeren   Nüsse mariniertem Randen Französisch   Italienisch   Bergamotte-Holunder-Vinaigrette	16.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## FISCH

**Sabina Hofers Felchenknusperli** 34.00  
Kastanienbaum Pommes-Chips | Tartarsauce | Cole-Slaw

*«Unser Allseits beliebter Klassiker direkt aus dem Vierwaldstättersee»*

**Moules et chips** 34.00  
Miesmuscheln | Kastanienbaum Pommes-Chips  
Weissweinsud

*«wir schauen über den Horizont, einfach ein Muss»*

**Forellenfilet «Luzerner Art»** 36.50  
Salzkartoffeln | Wintergemüse

*«Ein echter Luzerner»*

## BURGER

Kastanienbaum Burger im Sesambrötchen mit confierte Zwiebeln, Tomaten, Käse, hausgemachte Barbecue Sauce und Blattsalat  
Dazu servieren wir Kastanienbaum Pommes-Chips.

**Angus Beef** 32.00

**Linsen-Burger** 24.00

## FEINES

**Rinds Entrecôte** 48.00  
Trüffel-Parmesan Chips | Wintergemüse | Demi-Glace

**Wintergemüse-Linsen-Bowl** 24.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## DESSERT

Kuchen aus unserer Vitrine	8.50
Lauwarmer Schokoladen Brownie Hauseingemachtes Birnenragout   Vanilleglacé	11.00
Haselnussmousse mit Crunch und frischen Beeren	11.00
Coupe Nesselrode Vermicelles   Vanilleglacé   Meringues   Rahm	13.00
Portion Vermicelles	11.00
Käseauswahl von Jumi	17.00

## COUPE

Stellen Sie sich Ihren Lieblingscoupe zusammen.  
Wählen Sie die Anzahl Kugeln und je eine Sauce und einen Zusatz.

Mini Coupe mit 1 Kugel	5.90
Midi Coupe mit 2 Kugeln	9.80
Maxi Coupe mit 3 Kugeln	13.70
1 Kugel Glacé ohne Zusatz	3.90

## KUGEL GLACÉ ODER SORBET

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Kaffee | Zitrone | Kastanie | Jogurt | Mango | Pistazie

### + Sauce

Schokolade | Karamell | Waldbeeren

### + Zusatz

Meringues | Schokobällchen | karamellisierte Nüsse | Banane | Smarties |  
hauseingemachte Kirschen | Birnenragout | Rahm

+ Schuss 5.00

Baileys | Wodka | Gin

jede weitere Sauce oder Zusatz 1.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.