

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

Andreas Thierbach und Christine Kretschmer
Direktion | 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

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 Fischeuppe	14.50
Kürbis-Ingwer-Suppe Chili Kokosmilch Pinienkerne Petersilien Öl	11.00
Dreierlei Bruschetta Getrüffelte 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 Sesambrotchen 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	11.00
Hauseingemachtes Birnenragout Vanilleglacé	
Tiramisu	11.00
Pochierte Birnen	9.50
Mit Schokoladen- oder Vanillesauce	
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.