

KALTE VORSPEISEN

Rose von Hausgebeiztem Graved Laks Fr. 17.80
an kleinem lauwarmen Spargelsalat
mit Radiesli und Frühlingszwiebeln
an Orangendressing

Carpaccio vom Oberländer Rindsfilet Fr. 18.80
mit Parmesan, Ruccola und Kirschtomaten

Duett von Avocado und Crevetten Fr. 15.50
an feiner Calypsosauce
Toast und Butter

SALATE

Saisonaler Blattsalat Fr. 9.50

Gemischter Salat Fr. 11.50

Grosser Salatteller mit Ei und Melone Fr. 20.50
an unserem feinen Hausdressing



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Rinderkraftbrühe Fr. 13.80 **
hausgemacht mit Markscheiben und Kräutern

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln Fr. 12.80 **
und rotem Curry (Vegan)

Feine Cremesuppe von Pepperoni und Äpfeln Fr. 12.80**
mit Creme Fraiche

Tagessuppe Fr. 9.80 **

** Suppe als Hauptgang, grosse Tasse Zuschlag Fr. 3.—



VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackene Auberginen-Tätschli Fr. 29.80
Auf mediterranem Gemüseragout
Rosmarin Kartoffeln

Vegi-Burger „Seiler au Lac » Fr. 26.80
Hausgemachte Linsenbratlinge, Tomaten,
Zwiebeln, Gurken und Calypsosauce
Pommes Frites

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS UNSEREN SEEN UND AUS DEM MEER

Felchenfilets „Caprice“

mit Mandelbutter und Bananenscheiben

serviert mit frischen Spargeln und Salzkartoffeln

Portion Fr. 44.—



Teller Fr. 37.80

Gebackene Eglifilets

mit Tatar- und Äolisaucе

serviert mit Salzkartoffeln

Portion Fr. 44.—

(kein Bierteig !)



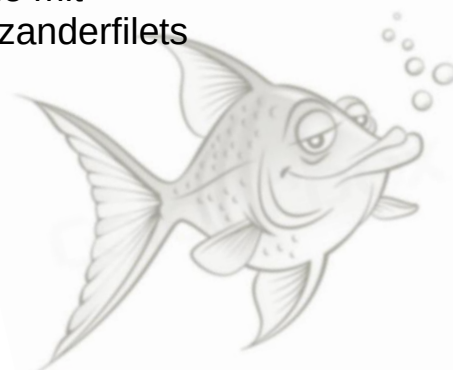
Teller Fr. 37.80

FISCHERPFFANNE „Seiler au Lac“

bunte Kartoffel – Gemüsepfanne mit
gebratenen Egli-, Felchen- und Alpenzanderfilets
und Riesengarnelen

Kräuterbutter

Fr. 45.50



HAUSSPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ Kombination von Kalbfleischstreifen, Champignons, Steinpilzen, Eierschwämmchen, Tomatenwürfelchen und feiner Rahmsauce Hausgemachter Kartoffelrösti	Fr. 47.50
 Kleine Portion auf dem Teller	Fr. 39.50
Rindsfilet vom Irischen Black Angus Rind oder Rindsentrecôte vom Irischen Black Angus Rind serviert mit Kräuterbutter Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	Fr. 54.00 Fr. 48.50
Kalbskotelett vom Grill mit Kräuterbutter frischem Spargel und Hausgemachter Kartoffelrösti	Fr. 44.80
Lammkrone „frisch aus dem Ofen“ auf zweierlei Bohnen Kartoffelkrapfen	Fr. 39.80
„Coq au Vin“ vom Alpsteinpoulet in Rotwein geschmort, mit Champignons, Karotten und Hausgemachtem Kartoffelstock	Fr. 29.80

Wünschen Sie eine andere Beilage, verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 4.—

DEGUSTATIONS MENU

Gänsestopfleberterriner „Hausgemacht“
an Frühlingsalatzen
Mangodressing
Toast und Butter

Alpenzanderfilet vom Susten
mit Mandelbutter
Spargelbündchen
Dampfkartoffeln

Dessertvariation „Seiler au Lac“

Fr. 59.00

OUVERTURE

Rose de Graved Laks mariné maison avec une petite salade d'asperges tièdes avec radis et oignons nouveaux Dressing à l'orange	Fr. 17.80
Carpaccio de filet de bœuf de l'Oberland avec parmesan, roquette et tomates cerises	Fr. 18.80
Avocat et crevettes avec sauce calypso Toast et beurre	Fr. 15.50

SALADES

Salade de saison	Fr. 9.50
Salade mêlée	Fr. 11.50
Grande assiette de salades avec œuf et melon avec notre dressing Maison	Fr. 20.50



POTAGES MAISON

Consommé de bœuf à la moëlle Fr. 13.80 **

Soupe à la crème d'oignons nouveaux Fr. 12.80 **
et curry rouge (vegan)

Soupe piquante aux pommes et aux poivrons Fr. 12.80**
Crème aigre

Soupe du jour Fr. 9.80 **

** Grande portion servie comme plat principal Fr. 3.—



DÉLICES VÉGÉTARIENS

Galettes d'aubergine cuites au four Fr. 29.80
Sur un ragoût de légumes méditerranéen
Pommes de terre au romarin

Vegi-Burger „Seiler au Lac » Fr. 26.80
Galettes de lentilles maison, tomates,
Oignons, concombre et sauce calypso
Pommes Frites

DÉLICE AVEC POISSON

Fillets de Féra „Caprice“

avec beurre d'amande et rondelles de banane
servi avec des asperges fraîches et
des pommes nature

Portion Fr. 44.—



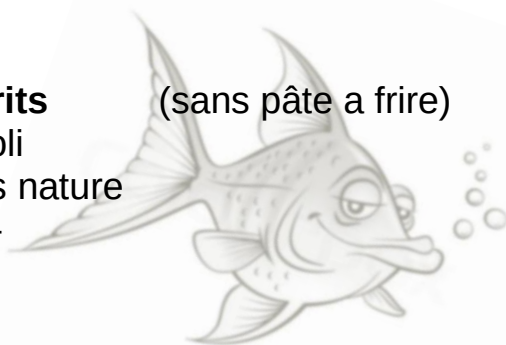
Assiette Fr. 37.80

Goujons de perche frits

(sans pâte a frire)

saucés tartare et aioli
servis avec pommes nature

Portion Fr. 44.—



Assiette Fr. 37.80

Casserole „Seiler au Lac“

Casserole à pommes de terre et légumes avec
des perches, des féra, du sandre suisse
et des crevettes géantes rôties

Beurre aux fines herbes

Fr. 45.50



DÉLICE AVEC VIANDE

Emincé de veau „Maison“ une combinaison intéressante de viande de veau, champignons, chanterelles, tomate en dés et sauce à la crème Rösti (Servie en casserole)	Fr. 47.50
Petite portion servie sur assiette	Fr. 39.50
Filet de bœuf Black Angus d'Irlande ou Entrecôte de bœuf Black Angus d'Irlande avec du beurre aux herbes Légumes poêlés et pommes de terre au romarin	Fr. 54.00 Fr. 48.50
Côtelette de veau grillée avec du beurre aux herbes asperges fraîches et Rösti	Fr. 44.80
Couronne d'agneau "fraîchement sortie du four" sur deux sortes de haricots Beignets de pommes de terre	Fr. 39.80
„Coq au Vin“ du Poulet « Alpstein » mijoté au vin rouge, avec champignons, carottes et Purée de pommes de terre maison	Fr. 29.80

Si vous souhaitez un autre accompagnement, nous facturons un supplément de Fr. 4.—

MENU DÉGUSTATION

Terrine de foie gras maison
avec des pointes de salade printanière
Vinaigrette à la mangue
Toast et beurre

Filet de sandre de Susten
au beurre d'amande
Bottes d'asperges
Pommes de terre vapeur

Variation de desserts „Seiler au Lac“

Fr. 59.00

COLD APPETIZERS

Rose of home-marinated gravad laks with a small lukewarm asparagus salad with radishes and spring onions Orange dressing	Fr. 17.80
Carpaccio from “Oberland” beef fillet with parmesan, rocket and cherry tomatoes	Fr. 18.80
Avocado and Shrimps with calypso sauce Toast and Butter	Fr. 15.50

SALADS

Seasonal salad	Fr. 9.50
Mixed salad	Fr. 11.50
Large plate with fresh salad, egg, melon, on a light house dressing	Fr. 20.50



HOME MADE SOUPS

Clear soup with marrow	Fr. 13.80 **
Cream of spring onion soup and red curry (vegan)	Fr. 12.80 **
Spicy apple-pepperoni soup with sour cream	Fr. 12.80**
Soup of the day	Fr. 9.80 **
** large bowl served as a main dish	Fr. 3.—



VEGETARIAN DISHES

Baked aubergine patties On mediterranean vegetable ragout Rosemary potatoes	Fr. 29.80
Vegi-Burger „Seiler au Lac » Homemade lentil patties, tomatoes, Onions, cucumber and calypso sauce Pommes Frites	Fr. 26.80

FISH FROM OUR LAKES

Butter fried fillets of féra „Caprice“

with almond butter and banana slices

served with fresh asparagus and boiled potatoes

Portion Fr. 44.—

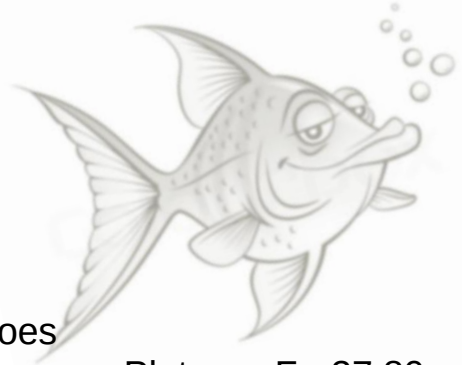


Plate Fr. 37.80

Deep fried stripes of perch (without batter)

tartar and garlic sauce

served with boiled potatoes

Portion Fr. 44.—

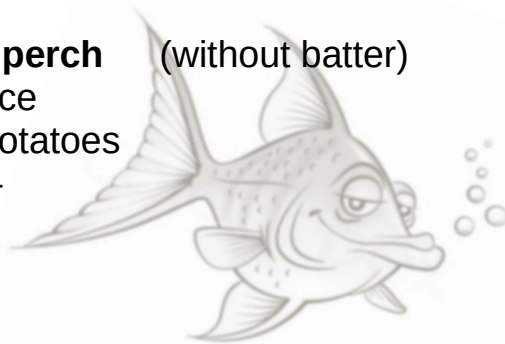
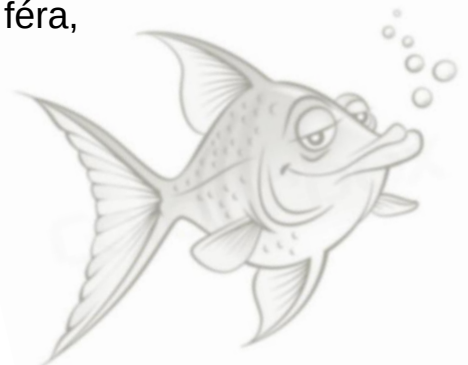


Plate Fr. 37.80

Fish Casserole „Seiler au Lac“

Potato and vegetable pan
with butter fried fillets of perch, féra,
swiss pike-perch
and king prawns,
Herb butter
Fr. 45.50



SPECIALTIES WITH MEAT

Sliced veal "Maison" an interesting combination of veal, mushrooms, boletuses, chanterelles, tomato dices and cream sauce Homemade hash brown potatoes	Fr. 47.50
Small portion served on a plate	Fr. 39.50
Fillet of beef from Irish Black Angus beef or Beef entrecôte from Irish Black Angus beef with herb butter Pan-fried vegetables and rosemary potatoes	Fr. 54.00 Fr. 48.50
Grilled veal chop with herb butter fresh asparagus and Homemade hash brown potatoes	Fr. 44.80
Lamb crown 'fresh from the oven' on two kinds of beans Potato fritters	Fr. 39.80
„Coq au Vin“ from the Alpstein Chicken stewed in red wine, with mushrooms, carrots and Homemade mashed potatoes	Fr. 29.80

If you would like a different side dish we charge Fr. 4.—

DEGUSTATIONS MENU

Homemade Foie gras terrine
with spring salad tips
Mango dressing
Toast and butter

Alpine pike-perch fillet from Susten
with almond butter
Asparagus bundles
Steamed potatoes

Dessertvariation „Seiler au Lac“

Fr. 59.00