



HERZLICH WILLKOMMEN IM SEEHOF HOTEL DU LAC

Traditionell is(s)t Modern

Seit 1838 prägt das Seehof Hotel Du Lac das Ufer des Vierwaldstättersees und heisst seit Generationen Gäste aus aller Welt willkommen. Als eines der ältesten Hotels der Region verbinden wir gelebte Tradition mit herzlicher Gastfreundschaft und laden Sie ein, unvergessliche Momente in besonderem Ambiente zu geniessen.

Unser Küchenchef Simon Welle und sein Team berücksichtigen bei unserem Angebot stets die Saison und kaufen für Sie marktfresh und, wann immer möglich, bei unseren lokalen Lieferanten ein.

Alle Speisen werden mit Sorgfalt und höchstem Qualitätsanspruch hausgemacht.

**KÜCHE TÄGLICH
12.00 - 14.00 Uhr
18.00 - 21.30 UHR**

**GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVATION
UNTER 041 390 11 51 ENTGEGEN**

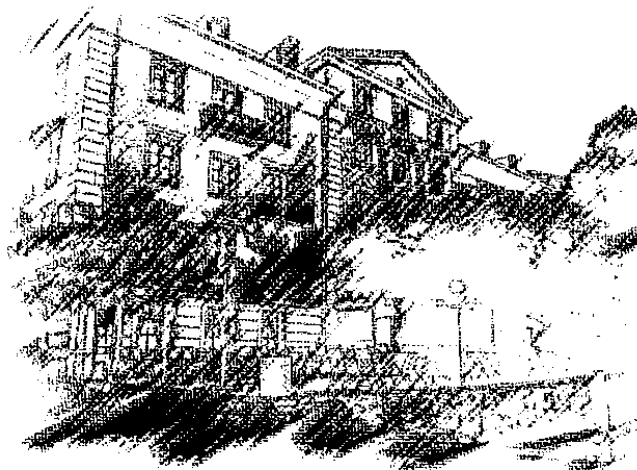
Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service.

VORSPEISEN

Gemischter Salat	klein	12
Französisches, italienisches oder Hausdressing	gross	15
Nüsslisalat	klein	16
Ei Kalbsspeck Croutons Frenchdressing	gross	24
Herbstsalat	klein	16
Blattsalat Granatapfel Pilze geröstete Nüsse Preiselbeervinaigrette	gross	24
	mit Crevetten	+ 10
	mit Burrata	+ 7
Burrata		24
Cherrytomaten Rucola Pesto		
Rindstatar	70g	26
Kapern Mixed Pickles Briochetoast	140g	37
	mit Cognac oder Whisky getruffelt	+ 3 +7
Carpaccio di manzo vom Seetaler Rind		29
Zitronensaft Olivenöl Rucola Parmesan		

SUPPEN

Kürbiscremesuppe	12
Kürbiskernöl Croutons	
Fischsuppe	22
Fisch aus Schweizer Seen Crevetten	



VON DER WEIDE

Filet vom Seetaler Rind	200 g	59
Portweinsauce Saisongemüse Pommes Frites	400 g	85
Kopfbäggli vom Mueslikalb		48
Kartoffelstock Apfel Geröstete Nüsse Jus		
Cordon Bleu vom Kalb		48
Saisongemüse Pommes Frites		
Lammcarré mit Kräuterkruste		55
Saisongemüse Pommes Frites		
Gebratene Maispoulardenbrust		39
Broccoli Risotto		

AUS DEM WASSER

Filet vom Schweizer Alpenzander		43
Sauce au vin blanc Sauerkraut Kartoffelstampf		
Forellen-Knusperli		38
Tatarsauce Saisongemüse Pommes Frites		
Saiblingsfilet		39
Saisongemüse Petersilienkartoffeln		
Tagliolini Crevetten		42
Tomaten Zitrone		

VOM FELD

Kräuterrisotto		31
Burrata Rucola		
Steinpilzravioli		31
Salbeibutter		



WELCOME TO SEEHOF HOTEL DU LAC

Tradition Meets Modernity

Since 1838, Seehof Hotel Du Lac has welcomed guests from around the world to the shores of Lake Lucerne. As one of the region's oldest hotels, we combine a rich tradition with warm hospitality and invite you to enjoy unforgettable moments in our unique lakeside setting.

Our head chef, Simon Welle, and his team create seasonal dishes using fresh market produce, sourced from local suppliers whenever possible.

All our dishes are homemade with care and prepared to the highest quality standards.

KITCHEN
Daily
12:00 – 2:00 pm
&
6:00 – 9:30 pm

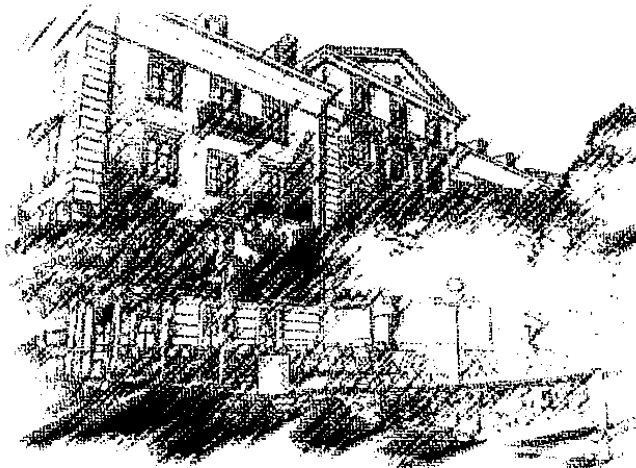
**WE WILL BE HAPPY TO TAKE YOUR TABLE
RESERVATIONS ON 041 390 11 51.**

STARTERS

Mixed salad	small	12
French, Italian or house dressing	large	15
Lamb's Lettuce Salad	small	16
egg veal bacon croutons French dressing	large	24
Autumn Salad	small	16
leaf salad fried mushrooms pomegranate roasted nuts	large	24
lingonberry vinaigrette	with prawns	+ 10
	with Burrata	+ 7
Burrata		24
cherry tomatoes rocket pesto		
Beef Tatare	70g	26
capers mixed pickles toasted brioche	140g	37
	with Cognac or Whisky	+ 3
	truffled	+ 7
Carpaccio di manzo from local beef		29
lemon juice olive oil rocket Parmesan		

SOUPS

Pumpkin soup	12
pumpkin seed oil croutons	
Fish soup	21
Swiss lake fish prawns	



MEAT

Seetal Beef Tenderloin	200 g	59
Port wine sauce seasonal vegetables French fries	400 g	85
Veal cheek		48
mashed potatoes apple roasted nuts jus		
Veal Cordon Bleu		48
seasonal vegetables French fries		
Rack of Lamb with Herb Crust		55
seasonal vegetables French fries		
Pan-fried Corn-Fed Chicken Breast		39
broccoli risotto		

FISH

Filet of Swiss Alpine Pike-perch		43
white wine sauce sauerkraut & mashed potatoes		
Crispy Swiss Trout Bites		38
Tatar sauce seasonal vegetables French fries		
Char fillet		39
seasonal vegetables parsley potatoes		
Tagliolini Prawns		42
tomato lemon		

VEGETARIAN

Herb risotto		31
Burrata rocket		
Porcini mushroom ravioli		31
sage butter		

GÄSTEINFORMATION

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rind - Schweiz
Kalb - Schweiz
Poulet - Frankreich

Crevetten - Vietnam
Zander - Schweiz
Saibling - Schweiz
Forelle - Schweiz

GUEST INFORMATION

ORIGIN

Beef – Switzerland
Veal - Switzerland
Chicken – France

Prawns– Vietnam
Pike Perch – Switzerland
Trout – Switzerland
Char - Switzerland

