

Tageskarte

Fischduo

Grüner Salat

*Felchenfilet gedämpft an einer Estragonsauce
mit Reis*

Zanderfilet gebraten nach Grenobler Art serviert mit Salzkartoffeln

CHF 41.—

Tagesmenü

Tomaten-Mozzarella-Salat an einer feinen Vinaigrette

Kalbsschnitzel an Eierschwämmli sauce serviert mit Butternudeln und Gemüse

oder

Vollkornpenne mit jungem Blattspinat und Tomaten

oder

*Red Snapper filet an Zitronenmarinade serviert auf gebratenen Kartoffeln und
Sommergemüse*

Crema Catalana mit Kirsch

Menü Fleisch: CHF 44.—, Menü vegetarisch: CHF 34.50, Menü Fisch: 41.—



HOTEL DU LAC SEEHOF

Tageskarte

Vorspeisen

<i>Melone mit Serranoschinken</i>	13.50
<i>Gemüsetartar an Crème fraiche mit einem kleinen Salatbouquet, Toast und Butter</i>	11.50
<i>Tamaten-Mozzarella-Salat</i>	12.00
<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit einem Crevetten-Spiess</i>	13.50

Hauptspeisen

<i>Forelle „Blau“ serviert mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln Sowie einem grünen Salat als Vorspeise</i>	32.00
<i>Felchenfilet gedämpft auf einem Lauchbeet an Safransauce mit Reis</i>	33.00
<i>Red Snapper filet an Zitronenmarinade serviert auf gebratenen Kartoffeln und Sommergemüse</i>	36.00
<i>Zanderfilet mit einer mediterranen Kräuterkruste auf Linsen-Kichererbsen-Salat</i>	36.00
<i>Kalbsschnitzel an Eierschwämmli-sauce serviert mit Butternudeln und Gemüse</i>	33.00
<i>Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse</i>	28.00
<i>Lammkoteletten mit Mascarpone-Risotto und Gemüse</i>	37.00
<i>Gemüselasagne mit einem grünen Salat als Vorspeise</i>	21.50
<i>Dinkelravioli mit einer Fetafüllung an Olivenöl mit Salbei</i>	25.00

Desserts

<i>Ananascarpaccio mit Passionsfruchtsauce und Himbeersorbet</i>	11.50
<i>Cocktail von heller und dunkler Schokolade, begleitet von kleinen Bananenküchlein</i>	8.50



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Premiers - Vorspeisen - Starters

Hors d'oeuvre Teller	14.00
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter <i>Saumon fumé avec toast et beurre</i> Smoked Salmon with Toast and Butter	14.00
Krevetten Cocktail 13.50	
Cocktail de crevettes	
Shrimp cocktail	
Albelifilets gebraten Müllerinennenart <i>Filets de Bondelle à la meunière</i> <i>Filletts of whitefish on the grill with butter</i>	13.00

Salades - Salate - Salads

Grüner Salat je nach Saison <i>Salade verte</i> <i>Season Salad</i>	7.00
Gemischter Salat <i>Salade mée</i> <i>Mixed Salad</i>	9.50

Soupes - Suppen - Soups

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	5.00
Bouillon clair <i>Clear soup</i>	5.50
Bouillon mit Ei <i>Bouillon à l'oeuf</i> <i>Clear soup with an egg</i>	6.50



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Plats de Poissons – Fischgerichte – Fishdishes

Fischknusperli <i>Filets de poisson en friture</i> <i>Fillets of fish breaded, deep-fried,</i>	24.00
Albelifilets gebraten Hausart <i>Filets de bondelle au beurre</i> <i>Fillets of fish from the lake pan-fried,</i>	26.00
Felchenfilet gedämpft in Weißwein mit Zwiebeln, Tomaten und Kräutern <i>Filets de Féra à la provençale</i> <i>Fillet of fish from the lake poached in white wine and herbs</i>	33.00
Felchenfilet in Kräuterbutter gebraten <i>Filets de Féra à la meunière</i> <i>Fillet of fish from the lake pan-fried with herbed butter</i>	33.00
Hecht gebacken, serviert mit Tartare Sauce (je nach Fang) <i>Brochet du lac en friture (Saison)</i> <i>Pike from our lake in slices, served with Tartare Sauce</i>	36.00
Zanderfilet Grenobler Art <i>Filet de sandre à la grenobloise</i> <i>Fillet of Perch-pike with lemon and capers</i>	36.00
Eglifilet in Kräuterbutter gebraten mit Mandeln <i>Filets de perche aux amandes</i> <i>Fillets of perch with butter and almonds</i>	37.00

Salat und Salzkartoffeln oder Reis servieren wir zu allen Fischgerichten

Salade et pommes nature ou riz avec tous les plats de poisson
Salad and steamed potatoes or rice are served with all fishdishes



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Plats de viandes – Fleischgerichte - Meats

Schweinssteak mit Kräuterbutter(CH) <i>Steak de porc beurre aux herbes</i> <i>Pork cutlets served with herbed butter</i>	28.00
Kalbschnitzel -Wienerart(CH) <i>Escalope de veau Viennoise</i> <i>Veal scallopini breaded</i>	33.00
Kalbschnitzel mit Bündnerfleisch gefüllt(CH) <i>Escalope de veau à la façon de Schanfigg</i> <i>Veal scallopini with air-dried beef</i>	35.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butter Nudeln, Gemüse(CH) <i>Steak de veau avec sauce Morilles, Pâtes et légumes</i> <i>Steak from veal with Morel sauce, Noodles</i>	38.00
Lammrückenfilet Provençale, Kroketten(NZ) <i>Contre-filet d'agneau Provençale, croquettes</i> <i>Boneless rack of lamb with herbs from Provence</i>	36.00
Zwischenrippenstück grilliert mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce <i>Entrecôte grillée „Maitre d'hôtel“ ou Sauce poivre vert (BRA)</i> <i>New York Steak with herb butter or with green pepper sauce</i>	36.00
Rindsfilet grilliert mit frischen Champignons(BRA) <i>Filet de boeuf grillé aux champignons</i> <i>Beef tenderloin with fresh mushrooms</i>	39.00

Pommes frites oder Reis sowie Gemüse oder Salat zu jedem Tellerservice
Pommes frites ou Riz, Salade ou légumes avec tous les plats ci-dessus
Fries or rice, vegetables or salad served with the above dishes



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Vollwert- und Trennkost

Vorspeisen

<i>Gersten-Gemüse-Salat auf verschiedenen Blattsalaten mit Balsamico-Dressing</i>	<i>9.50</i>
<i>Gurkensalat an Tzatziki-Dressing mit weißem Honig-Balsamico serviert im Vollkorn-Knusperkörnchen</i>	<i>11.50</i>
<i>Hausgemachte Dinkelravioli mit einer Feta-Füllung an Salbei-Olivenöl</i>	<i>15.00</i>

Hauptgerichte

<i>Getreiderisotto mit getrockneten Tomaten und Basilikum</i>	<i>18.50</i>
<i>Vollkornpenne mit jungem Blattspinat und Tomaten</i>	<i>17.50</i>
<i>Felchenfilet gebraten mit einer mediterranen Kräuterkruste serviert auf einem lauwarmen Linsen-Kichererbsen-Salat mit Balsamico</i>	<i>33.00</i>
<i>Red Snapper Filet mit Zitronenpfeffer gebraten, serviert mit Basilikum-Pesto, Cous cous und Ratatouille-Gemüse</i>	<i>39.50</i>

Trennkost

Mittags:

<i>Wahlweise Zanderfilet oder Pouletbrust gebraten auf Tomatencoulis begleitet von, mit Gemüse gefüllte Peperoni und Zucchini</i>	
<i>Teller mit Zander:</i>	<i>36.00</i>
<i>Teller mit Poulet:</i>	<i>28.50</i>

Abends:

<i>Gebratene Kräuterpolenta auf Tomatencoulis begleitet von, mit Gemüse gefüllte Peperoni und Zucchini</i>	<i>24.50</i>
--	--------------



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Specialités – Spezialitäten – Specialties

Fisch Menü

Das spezielle Fisch-Menü serviert in drei Gängen
je nach Fang und Saison
mit Salat und Tages Dessert

62.00

Menu de poissons

Trois plats de poisson servis selon la pêche du jour
avec salade verte et dessert du jour

Three-Course Fish Dinner

... ask for the catch of the day
with Salad and dessert of the day

Krevetten am Spiess, Gemüse Julienne, Basmati Reis
Crevettes sautées au Whisky, Riz parfumé légumes frais julienne
Scampi on the grill , Basmati Rice and vegetables

45.00



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

*Am Tisch tranchiert – Carved at the table –
Tranché à la table*

Ganzer Fisch gedämpft nach Provençale-Art
je nach Fang und Saison
Salzkartoffeln oder Reis und Salat

Ab zwei Personen

Pro Person 45.00

Poisson entier selon saison „Provençale“

*à partir de 2 personnes
par personne 45.00*

*Catch of the day : Whole fish steamed served with herbs
from Provence, Steamed potatoes or rice and salad*

*for two or more person
per person 49.50*

Zartes doppeltes Zwischenrippenstück
mit Dijon Senf gewürzt
reichhaltige Gemüsebeilage,
Pommes frites, Kroketten oder Reis

Ab zwei Personen

Pro Person 45.00

*Entrecôte double „Dijonnaise“
avec moutarde de Dijon, bouquet de légumes,
choix de pommes frites, croquettes ou riz*

*à partir de 2 personnes
par personne 45.00*

*New York Steak marinated in french Mustard
served with vegetables, choice of french fries,
croquettes or rice*

*for two or more person
per person 45.00*

Chateaubriand „Bearnaise“
Zartes doppeltes Rindsfilet grilliert
reichhaltige Gemüsebeilage
Pommes frites, Kroketten oder Reis

Ab zwei Personen

Pro Person 49.50

*Double fillet of beef, sauce Bearnaise
vegetables, choice of fries, croquettes or rice*

*for two or more person
per person 49.50*



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Desserts

Crème Caramel	7.00
Torte (Kirsch, Schokolade, Gianduya)	5.50
Mousse au Chocolat	8.00
Parfait Grand Marnier	10.00
Tirami Sù	8.50
Sabayon au Rhum mit Vanille Glacé	12.00
Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Dessert Käse	10.00



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Aus unserer Glacerie

Le Colonel	Zitronen Sorbet mit Wodka	11.00
Coupe Kiwi	Zitronen Sorbet mit Kiwi	11.00
Coupe Hawaii	Vanille und Erdbeereis, Ananas	10.50
Coupe Jacques	Vanille und Erdbeereis, Fruchtsalat	11.50
Mini Coupe Jacques		8.00
Coupe Williams	Vanille Eis, Birnen und Schokoladensauce	10.50
Coupe Amarena	Vanille, Erdbeereis, Amarena Kirschen	10.50
Coupe Danemark		10.50
Coupe Alexandra	Vanille Eis, Caramelsauce	10.00
Coupe Pistache	Hazelnuss-, Schokoladen- und Pistazieneis, Pistazien	10.50
Eiskaffee		9.00
Coupe Havanna	Vanille, Mocca und Schokoeis, mit Baileys	11.50
Bananasplit	Vanille und Schoko Eis	11.50
Coupe Piña colada	Piña colada Eis, Ananas	10.00
Coupe Clown		6.00
Pingu oder Schatztruhe		5.50

Diverse Eis-Aromen

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Pistazie, Zitronen, Piña Colada (Ananas/Kokos)

Portion Glacé mit Rahm	6.50	
Portion Glacé ohne Rahm	5.60	
Eine Kugel Glacé mit Rahm	4.00	
Eine Kugel Glacé ohne Rahm	3.20	
Drei Kugeln Glacé mit Rahm		8.50



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Frappé

In allen diversen Aromen 8.00

Les Desserts

Meringues mit Eis Vanille- und Erdbeereis 9.50

Meringues Chantilly mit Rahm 7.00

Crème renversée au caramel Caramelköpfler 7.00

Mousse au Chocolat 8.00

Parfait glacé au Grand Marnier 10.00

Fruchtsalat mit Rahm 9.00

Les Gateaux

Kirschtorte 5.50

Gianduya-Torte 5.50

Schokoladentorte 5.50

Les Fromages

Dessertkäse 10.00



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.

Für den kleinen Hunger (erhältlich von 10:00 bis 22:00 Uhr)

Schinken oder Salami Sandwich	7.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken Sandwich	9.50
Käse Sandwich	7.50
Bündnerteller	24.00
Bündnerplatte	34.00
Gemischter-Fleisch Teller	20.00
Seehofteller	24.00
Schinkenteller oder Salamiteller	18.00
Wurstsalat einfach	10.00
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst und Käsesalat garniert	21.00
Käsesalat garniert	19.00
Thunfisch Salat	18.50
Thunfischsalat garniert	21.00
Salatteller mit Ei	16.00
Gemischter Salat	9.50
Hors d'oeuvre Teller	25.00
Verschiedene Käse	21.00
Dessert Käse	10.00
Omelette mit Schinken oder mit Champignons	13.00
Omelette nature	10.00



HOTEL DU LAC SEEHOF

Alle Preise sind inkl. 7.6% MwSt.