



HOTEL - RESTAURANT - CAFÉ



SONNTAGSBRUNCH

Genießen Sie Frühstück und
Mittagessen in einem!

Essen Sie soviel Sie mögen von unserem
herrlichen kalt-warmen Buffet mit großer
Fischplatte, verschiedenen Vorspeisen,
Salaten, Suppe, warmen Hauptgerichten,
Desserts und...und...und...

incl.

1 Glas Sekt

1 Glas Orangensaft

und 1 Tasse Kaffee⁹

21,50





APERITIFS

Campari¹
Soda/Orange
5,50

Portwein
3,50

Martini
Bianco/Dry/Rosso¹
3,50

VW
Vermouth/Williamsbirne
5,50

Sherry
Cream/Dry/Medium
3,50

Kir Royal
Creme de Cassis
Aufgefüllt mit Champagner
9,50

Aperol¹
auf Eis/Orange
4,00

Glas Champagner
9,50

Aperol¹
aufgefüllt mit Sekt
5,50

Glas Prosecco
4,50

Bitterino
alkoholfreier Aperitif
3,50

Glas Sekt
4,50

Moët & Chandon
Piccolo
im Eiskühler mit geeistem
Glas serviert
29,50

KALTE VORSPEISEN

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

„SEEROSE“^{1,2}

13,50

PARMASCHINKEN²

auf Melonenschiffchen

9,50

„CARPACCIO“

Hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet
mit Zitrone mariniert, garniert mit Rucola und

Parmesanstreifen⁸

12,50

TOMATEN mit MOZZARELLA^{8,G}

und frischem Basilikum

8,50

KRABBENCOCKTAIL^B

mit frischen Champignons und Ananas

9,50

LACHS^D AUF RUSSISCHE ART

mit Wodka-Zitronen-Marinade, Wacholder
und schwarzem Pfeffer gebeizt,

dazu Sauce-Puschkin und Toast

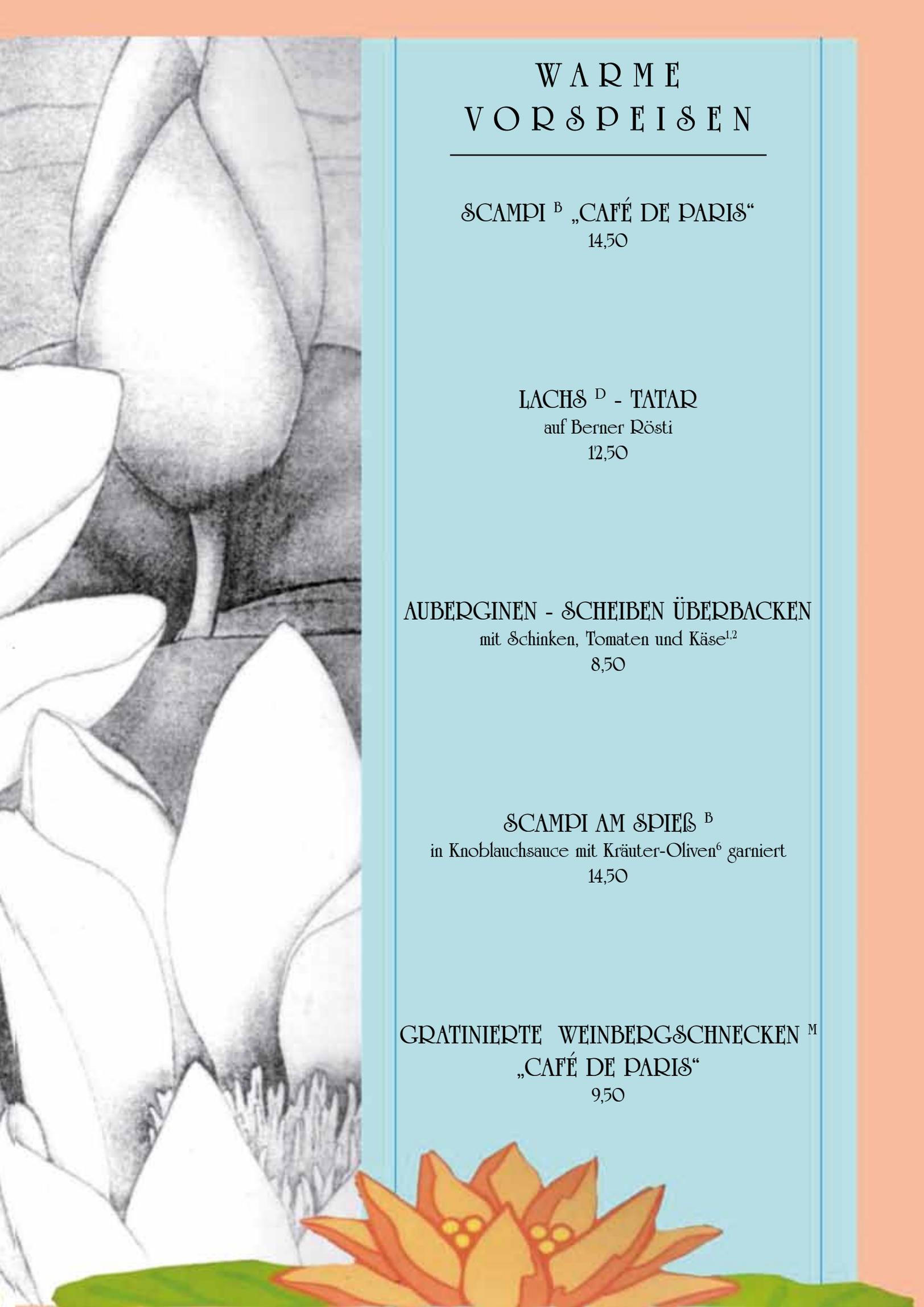
11,50

GERÄUCHERTES FORELLENFILET^D

mit Toast und Butter

8,50





W A R M E
V O R S P E I S E N

SCAMPI ^B „CAFÉ DE PARIS“
14,50

LACHS ^D - TATAR
auf Berner Röstli
12,50

AUBERGINEN - SCHEIBEN ÜBERBACKEN
mit Schinken, Tomaten und Käse^{1,2}
8,50

SCAMPI AM SPIEß ^B
in Knoblauchsauce mit Kräuter-Oliven⁶ garniert
14,50

GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKEN ^M
„CAFÉ DE PARIS“
9,50

SUPPEN

LAUCHCREMESUPPE ^{8,G}

mit Croutons^A

4,50

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahnehaube^{8,G}
und frischem Basilikum

4,50

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen^{8,G}

4,50

BROCCOLICREMESUPPE ^{8,G}

mit Lachsstreifen^D

5,50



SALATGERICHTE

„ELISABETH“

Salatkomposition, mit Mascarpone⁸ gefüllten
Lachsrollchen^D und Johannisbeer-Dressing

12,50

„BEL SAISON“

Gemischte Salate mit warmer Putenbrust,
geschmorten Champignons und Knoblauch
in Hausdressing

12,50

„BERGERS“

Verschiedene Salate
mit gebackenem Mozzarella^{8,G},
Walnüssen^H und Speck-Croutons
in Hausdressing

12,50

„EXOTIC“

Salat aus Ananas, Rucola und Scampi^B mit
frischem Ingwer, Sesamöl und einem
pikanten Mango-Dressing

15,50



HAUPTGERICHTE

RINDERFILET „GRÜNER PFEFFER“

dazu Speckböhnchen und Kroketten[^]

29,50

FILETSPITZEN „STROGANOFF“

mit Berner Röstli und Gemüse

22,50

RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS“

dazu Ratatouillegemüse und Kroketten[^]

29,50

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in Gorgonzola^{8,G}-Crème,

dazu Kroketten[^] und Broccoli

17,50

GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“

dazu Berner Röstli und Broccoli

15,50

LAMMCARRÉ

in Kräuterknoblauch-Sauce,

dazu Ratatouillegemüse und Röstkartoffeln

21,50





HAUPTGERICHTE

LAMMFILET „PROVENÇALE“
mit Röstkartoffeln und Speckböhnchen
22,50

SCHMORTOPF „SEEROSE“
Medaillons vom Schweinefilet auf geschmortem Broccoli,
Erbsen, Karotten, Spargel und gerösteten Kartoffeln
mit Sauce-Hollandaise Art⁸
16,50

FÜR 2 PERSONEN

GRILLPLATTE „SEEROSE“
Verschiedene Fleischsorten vom Holzkohlegrill,
mit Beilagen und frischen Früchten garniert,
dazu Salat der Saison
44,50

CHATEAUBRIAND
500 g Rinderfilet vom Black Angus Rind,
mit Sauce-Bernaïse Art⁸ und reichlichen Beilagen
garniert, am Tisch tranchiert
64,50

VOM HOLZKOHLEGRILL

RUMPSTEAK vom BLACK ANGUS RIND

mit Kräuterbutter⁸, Röstkartoffeln
und Salat der Saison

21,50

FILETSTEAK

vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter⁸, Kartoffelgratin^{8,G}
und Prinzessböhnchen

28,50

„FILET GRANDE“

Filet vom Black Angus Rind 300 g
mit Kräuterbutter⁸, Folienkartoffel^{8,G} und
mexikanischen Bohnen

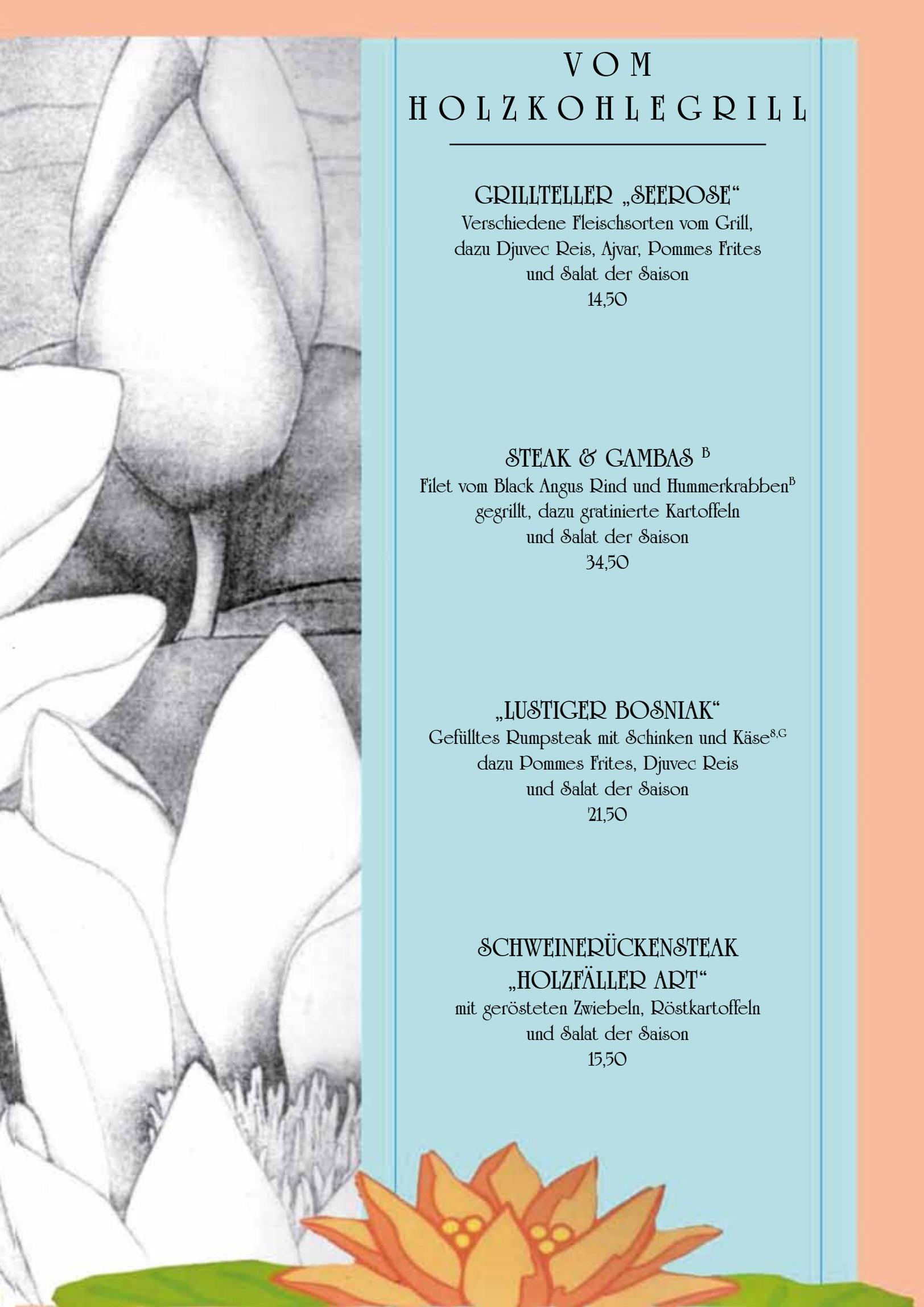
34,50

GEGRILLTE STEAKS AM SPIß

Filetsteak, Rumpsteak und Schweinemedailon
vom Holzkohle-Grill in Pfeffer-Sauce,
dazu Ofenkartoffel^{8,G} und Salat

22,50





VOM HOLZKOHLEGRILL

GRILLTELLER „SEEROSE“

Verschiedene Fleischsorten vom Grill,
dazu Djuvec Reis, Ajvar, Pommes Frites
und Salat der Saison

14,50

STEAK & GAMBAS ^B

Filet vom Black Angus Rind und Hummerkrabben^B
gegrillt, dazu gratinierte Kartoffeln
und Salat der Saison

34,50

„LUSTIGER BOSNIAK“

Gefülltes Rumpsteak mit Schinken und Käse^{8,G}
dazu Pommes Frites, Djuvec Reis
und Salat der Saison

21,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK

„HOLZFÄLLER ART“

mit gerösteten Zwiebeln, Röstkartoffeln
und Salat der Saison

15,50

F I S C H - S P E Z I A L I T Ä T E N

LACHS-CORDON BLEU ^{D,G}
gefüllt mit Mozzarella^{8,G} und Basilikum auf
Zitronenschaum-Sauce,
dazu Kartoffelgratin^{8,G} und Blattspinat
17,50

GEBRATENES ZANDERFILET ^D
auf Dill-Sauce, dazu Röstkartoffeln und
gemischter Salat
16,50

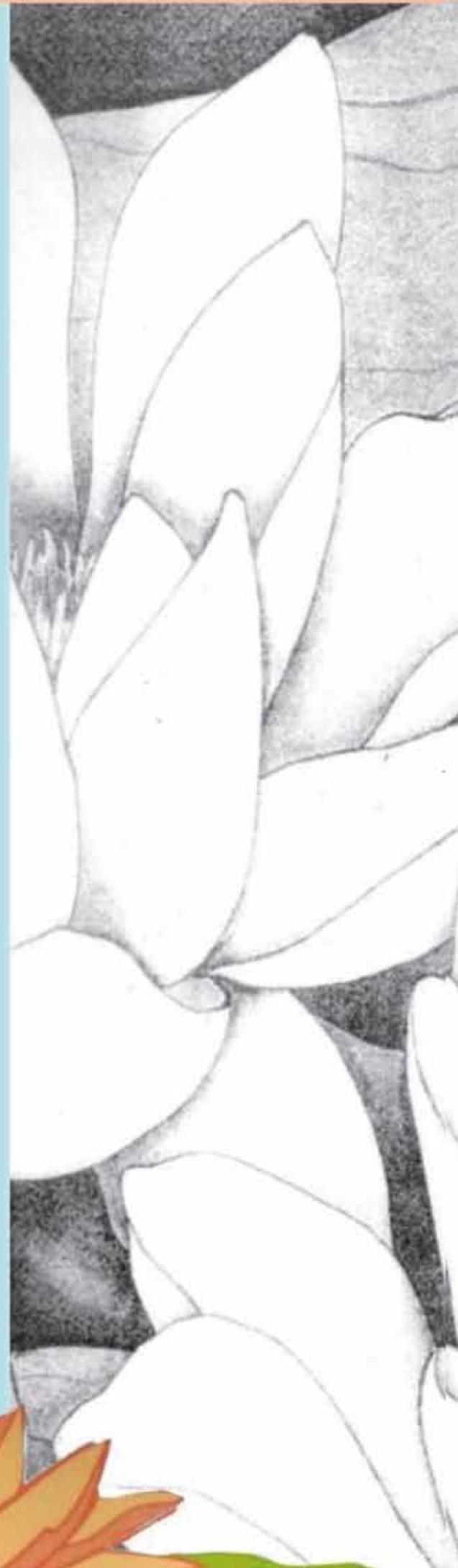
ATLANTIK-ZUNGENFILET^D
IN CHAMPAGNER-SAUCE
dazu Kartoffelgratin^{8,G} und Blattspinat
17,50

FRISCHE LACHS-TRANCHE
IN PERNOD-SAHNE ^{D,G,8}
mit Krabben^B, dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat
17,50

DREIERLEI FISCHVARIATION ^D
von Scampi^B, Salm^D & Seezungenfilet^D, dazu
Blattsalat in Vinaigrette-Dressing und Butterreis
18,50

SCAMPI „CAFÉ DE PARIS“ ^B
mit grünem Pfeffer und Kräutern verfeinert, dazu
Bandnudeln und grüner Salat mit Vinaigrette-Dressing
21,50

GAMBERONI „á la PARISIENNE“ ^B
ausgelöste Gamberoni^B in Eierpanade^{A,C} gebacken,
dazu Sauce-Tatar, Champignon-Reis
und grüner Salat in Vinaigrette-Dressing
29,50





GEGRILLTE GAMBERONI ^B

mit einer Knoblauch-Sauce, dazu Champignon-Reis
und grüner Salat in Vinaigrette-Dressing
36,50

FRISCHER FISCH NACH TAGESANGEBOT

GEFLÜGELGERICHTE

PUTENGESCHNETZELTES „INDISCH“

mit Butterreis und Salat der Saison
13,50

HÄHNCHENBRUST „MADAGASKAR“

in einer Sahnecrème-Sauce^{8,G}
mit grünen Pfefferkörnern, dazu Champignon-Reis
und Salat der Saison
14,50

HÄHNCHENBRUST „AMARETTO“

Hähnchenbrustfilet in Butter gebraten,
mit Amaretto verfeinert, dazu Bandnudeln in
Estragon-Sauce und Broccoli
14,50

CHICKEN KEBAP^{11,12}

Hähnchenbrustfilets und geräucherter Speck am Spieß,
dazu mexikanische Chilisauce, Röstkartoffeln und Salat
13,50

WIENER GEFLÜGELLEBER

mit frischen Champignons geschmort und im Pfännchen
mit Butterreis serviert, dazu Salat der Saison
11,50

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

TAGLIATELLE „AL PEPE VERDE“

hausgemachte Bandnudeln in Chardonnay-Sauce
mit grünem Pfeffer und Scampi^B aus der Pfanne
14,50

TAGLIATELLE „AL SALMONE“

hausgemachte Bandnudeln in einer Sahne-Sauce^{8,G}
mit frischen Lachsstreifen^D und Tomaten
12,50

TAGLIATELLE „AL PESTO“

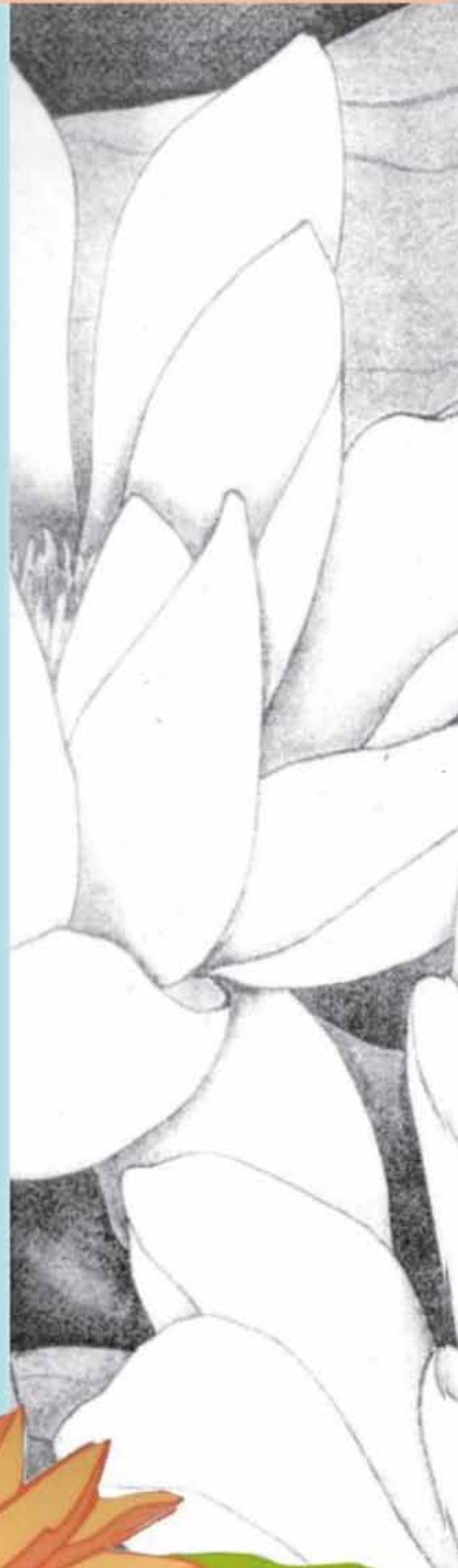
Bandnudeln mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Knoblauch, Pinienkernen^H und Parmesan^{8,G}
8,50

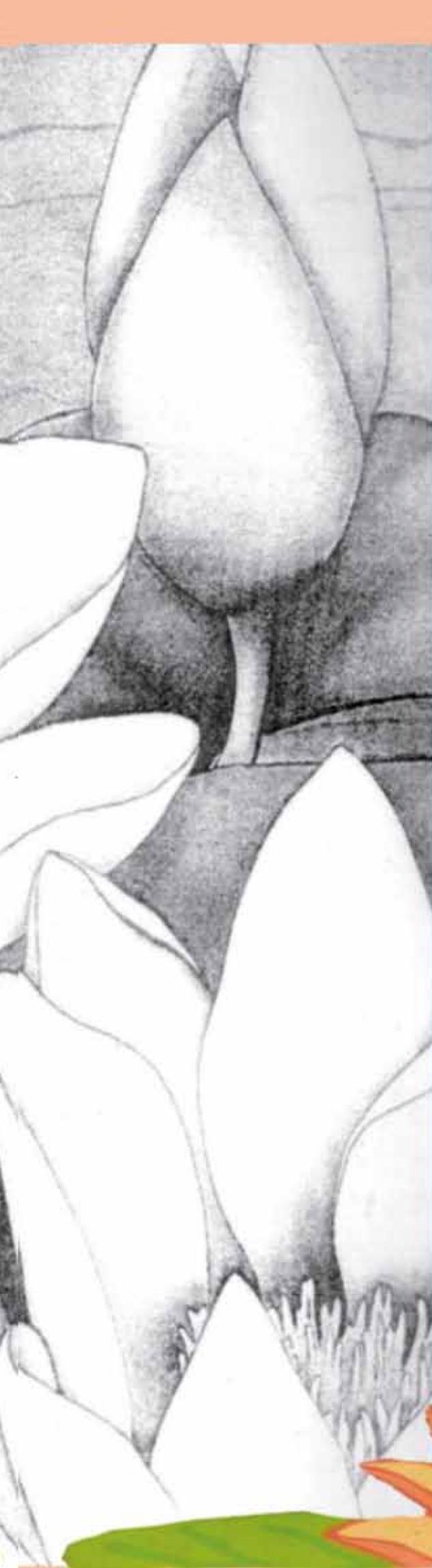
TAGLIATELLE „AI GAMBERETTI“

hausgemachte Bandnudeln mit Krabben^B,
Tomaten, Knoblauch und Basilikum
12,50

RAVIOLI „SEEROSE“ ^{1,2}

hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit Frischkäse^{8,G}
und Spinat, in einer Käse-Sahnesauce^{8,G}
mit geschmorten Zucchinischeiben
12,50





KLEINE GERICHTE

TOAST „SEEROSE“

Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Köpfen, Spargel
und Sauce-Hollandaise Art^{8,G} überbacken
12,50

TOAST „MISSISSIPPI“

Schweinelendchen mit Röstzwiebeln, Tomaten
und Gorgonzola-Creme^{8,G} überbacken
13,50

TESSINER RÖSTI

Gebrautes Hähnchenbrustfilet auf Rösti
mit geschmorten Champignons, Röstzwiebeln
und einer leichten Pfeffer-Sauce überbacken
12,50

KINDERTELLER

FISCHSTÄBCHEN ^D

mit Pommes Frites, Ketchup,
Salatmayonnaise¹⁷ und Salat
7,50

CHICKEN - NUGGETS

mit Pommes Frites und Ketchup¹¹
6,50

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes Frites, Ketchup¹¹ und Salat
8,50

KAISERSCHMARRN ^{8,G}

mit Puderzucker¹¹ und Waldbeeren
6,50

DESSERTS

DESSERT - VARIATION

„SEEROSE“

komponiert aus verschiedenen Desserts

9,50

KÄSETELLER

Kleine Käseauswahl^{8,G} mit
Vollkornbrot und Butter

9,50

VANILLEEIS ^{8,G}

mit heißer Schokolade¹¹

6,50

MOUSSE AU CHOCOLAT ^{8,11,G}

8,50

GEMISCHTES EIS ^{8,11,G}

mit Sahne^{8,11,G}

5,50

TIRAMISU ^{8,9,11,A,C,G}

mit frischen Früchten
garniert

7,50

GEMISCHTES EIS ^{8,11,G}

mit Früchten und Sahne^{8,11,G}

6,50

ZIMT-CASSATA ^{8,11,G}

auf Orangenspiegel
mit Feigen

8,50

ROTE GRÜTZE

mit Vanilleeis ^{8,11,G}

5,50

WIENER KAISER-

SCMARRN ^{8,11,G}

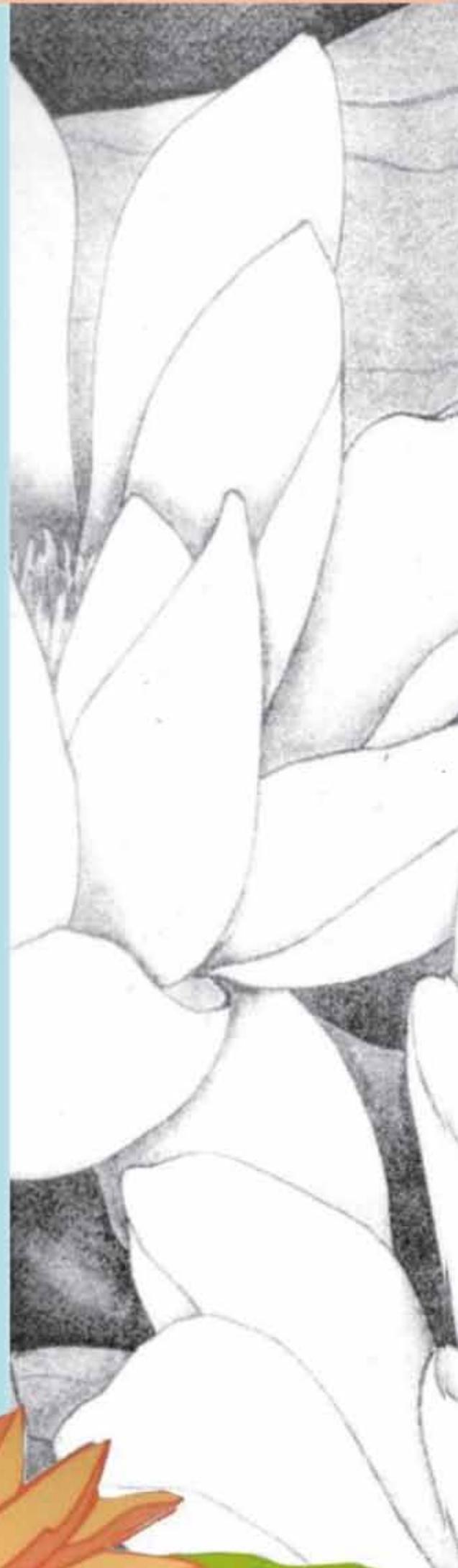
mit Puderzucker¹¹ und
Waldbeeren

7,50

FRISCHER

OBSTALAT

6,50



HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee⁹
2,20

Glas Hagebutten-,
Kamillen- oder
Pfefferminztee
2,10

Kännchen Kaffee⁹
3,90

Kännchen Tee
mit Zitrone oder Sahne^{8,G}
3,60

Tasse Kaffee HAG
2,20

Cappuccino Spezial^{18,9,G}
mit Amaretto^H
3,80

Kännchen Kaffee HAG
3,90

Irish Coffee^{9,11}
mit Tullamore Dew Whiskey
6,50

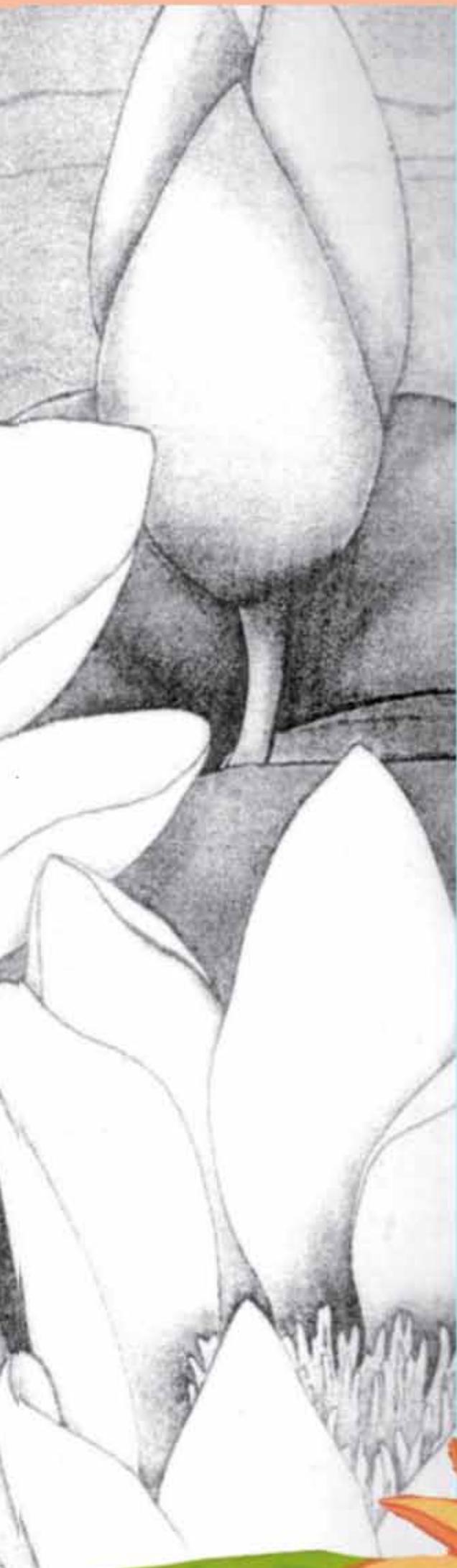
Espresso⁹
2,20

Tasse heiße
Schokolade^{8,11,G}
mit Sahne^{8,G}
2,20

Cappuccino^{8,9,G}
2,60

Kännchen
heiße Schokolade^{8,11,G}
3,80

Glas Tee
mit Zitrone oder Sahne^{8,G}
1,90



B I E R E

Radeberger Pilsener 0,3l
2,30

Schlösser Alt 0,3l
2,30

Malz 0,3l
2,30

Clausthaler
alkoholfrei 0,33l
2,60

Schöffelhofer
Weizen Kristall 0,5l
3,80

Schöffelhofer
Weizen Hefe 0,5l
3,80

Schöffelhofer
Weizen Hefe
alkoholfrei 0,5l
3,80

Hövels Original 0,3l
2,40

O F F E N E W E I N E 0,2l

Chardonnay
5,50

Pinot Grigio
5,50

Soave
5,50

Blanc de Blanc
5,50

Mosel
5,50

Rosé Côtes de Provence
5,50

Côte du Rhône
5,50

Elsässer Riesling
5,50

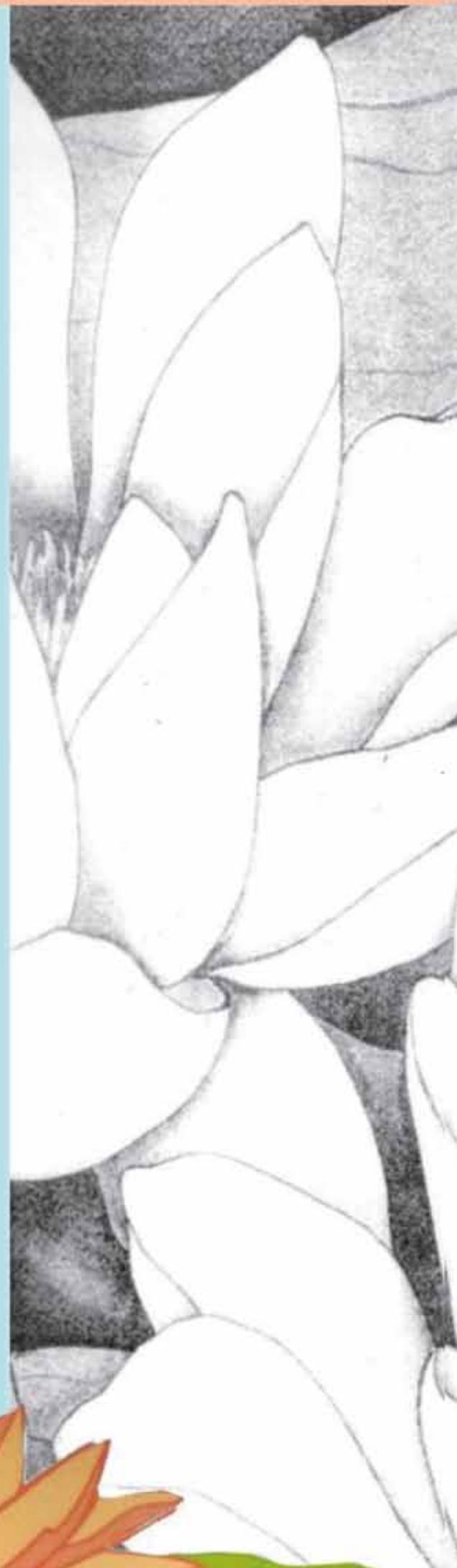
Rheinwein
5,50

Badischer Weissherbst
5,50

Beaujolais Village
5,50

Merlot
5,50

Die offenen Weine können
Sulfite enthalten.



CHAMPAGNER / SEKT

Hausmarke Sekt

Flasche 0,75l

25,00

Fürst von Metternich

Flasche 0,75l

30,00

Mumm Extra Dry

Flasche 0,75l

28,00

Moët & Chandon

Piccolo-Flasche 0,2l im Eiskühler

mit geeistem Glas serviert

29,50

Hausmarke Champagner, Flasche 0,75l

55,00

Veuve Cliquot Ponsardin Brut

Flasche 0,75l

75,00

Moët & Chandon, Flasche 0,75l

75,00

Glas Champagner, 0,1l

9,50

Glas Sekt, 0,1l

4,50



KALTE GETRÄNKE

Pepsi Cola ¹⁹ 0,3l
2,30

Pepsi light ¹⁹ 0,3l
2,30

Mirinda ^{13,11} 0,3l
2,30

7up ¹¹ 0,3l
2,30

Selters 0,25l
2,30

Selters 0,75l
5,80

Selters still 0,25l
2,30

Zitrone Natur 0,2l
2,80

Bitter Lemon ^{3,10,11} 0,2l
2,50

Tonic Water ^{10,11} 0,2l
2,70

Ginger Ale ¹¹ 0,2l
2,70

Orangensaft 0,2l
2,70

Johannisbeersaft 0,2l
2,70

Apfelsaft 0,2l
2,70

Ananassaft 0,2l
2,70

Kirschsafft 0,2l
2,70

Tomatensaft 0,2l
2,70

Orangensaft frisch
gepresst 0,2l
4,50

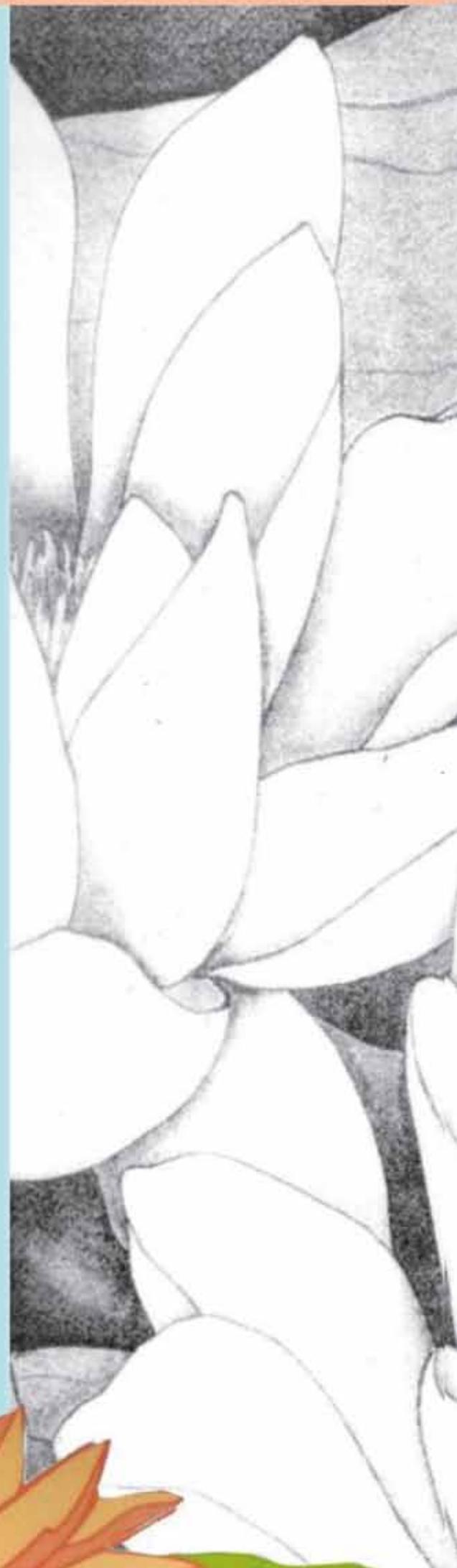
COCKTAILS ^{0,3l}

Mai Tai ^{8,G}
8,50

Pina Colada ^{8,G}
8,50

Tequila Sunrise ^{8,G}
8,50

SeeRose ^{8,G}
8,50





SPIRITUOSEN ^{2cl}

Malteserkreuz Aquavit
3,00

Sambuca
3,00

Jubiläums Aquavit
3,00

Kirschwasser
3,50

Linie Aquavit
3,00

Himbeergeist
3,50

Steinhäger
2,50

Williamsbirne
3,50

Doornkaat
2,50

Slivovic
2,50

Bommerlunder
2,50

Grappa di Julia Superior
3,50

Wodka Moskovskaja
2,50

Grappa di Chardonnay
7,50

Tequila
2,50

Grappa di Barolo
9,50

BITTER ^{2cl}

Underberg
2,80

Fernet Branca / Menta
3,00

Ramazotti
3,00

Jägermeister
2,80

LIKÖRE ^{2cl}

Bailey's ^{1,8,9,11,G}
3,80

Grand Marnier
3,80

Cointreau
3,80

Tia Maria ⁹
3,80

Amaretto ^{II}
3,80
mit Sahne ^{8,G}
4,00

WHISKY'S 4cl

Ballantines
5,50

Grant's Glenfiddich
5,00

Johnnie Walker
5,50

Southern Comfort
4,50

Jim Beam
5,50

Tullamore Dew
4,50

Dimple
5,50

Chivas Regal 12 years old
7,50

LONGDRINKS 4cl

Campari ¹ Soda/Orange
5,50

Wodka Lemon ^{3,10,11}/Orange
5,50

Bacardi Cola ¹⁹
5,50

Gin Tonic ^{10,11}
5,50

Whisky Cola ¹⁹
5,50

Pernod Eiswasser
5,50

Pernod Cola ¹⁹
5,50

Asbach Cola ¹⁹
5,50

COGNAC / WEINBRAND 2cl

Asbach Uralt
3,50

Martell
4,50

Hennessy
5,50

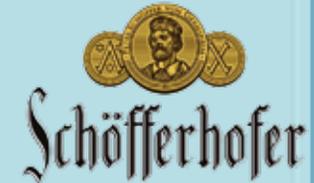
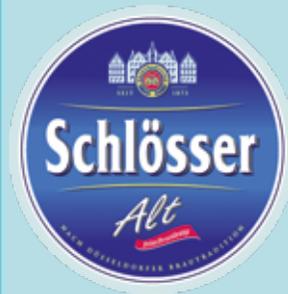
Remy Martin
5,50

Metaxa 7 Sterne
4,50

Cardinal Mendoza
7,50

Calvados
7,50





Zusätze

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Die Zahlen der gesetzlich zugelassen Zusatzstoffe weisen wir hier gerne aus:

· 1= mit Farbstoff · 2=mit Konservierungsstoff · 3=mit Antioxidationsmittel
· 4=mit Geschmacksverstärker · 5=geschwefelt · 6=geschwärzt · 7=mit Phosphat · 8=mit Milcheiweiß · 9= koffeinhaltig · 10=chininhaltig · 11=mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln · 12=enthält eine Phenylalaninquelle
· 13=gewachst · 14=taurinhaltig · 15=genetisch verändert · 16=Formfleischerzeugnis · 17=Salatmayonaise · 18=mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig · 19=mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle · 20=mit kakaohaltiger Fettglasur

A=glutenhaltiges Getreide · B=Krebstiere · C=Eier · D=Fisch ·

E =Erdnüsse · F=Soja · G=Milch · H=Schalenfrüchte · I= Sellerie · J=Senf ·

K= Sesamsamen · L=Lupine · M=Weichtiere · N=Schwefeldioxid und Sulfid



