

MENÜVORSCHLÄGE 2020



Restaurant Seehus

Das Fischrestaurant im Heidiland



Öffnungszeiten: April, Mai + Oktober 2020 Sonntag ab 18.00 Uhr geschlossen
Von Juni - Oktober 2020 täglich geöffnet!!!

Unsere Lokalitäten:

Säli	40 Plätze
Restaurant	25 Plätze
Seeterrasse (heizbar, wetterfest)	120 Plätze
Gartenlaube	70 Plätze

Rollstuhlgängiges WC

Familie Gassner, Restaurant Seehus, 8878 Quinten

Tel. +41 81 738 16 64

Fax. +41 81 738 25 14

www.seehusquinten.ch

info@seehusquinten.ch

Sehr geehrter Gast

Es ist uns ein Anliegen, Ihren Aufenthalt bei uns im Seehus in Quinten so perfekt wie möglich zu gestalten. Für jeden Anlass gibt es auch das passende Menü. Wir offerieren Ihnen eine Auswahl an kompletten Menüs, von denen Sie einheitlich etwas auswählen können. Änderungen beim Hauptgang sind auf jeden Fall möglich, jedoch möchten wir uns aus organisatorischen Gründen bei Vorspeisen und Desserts an unsere Vorschläge halten. Dies erleichtert es uns sehr, Ihnen einen tollen Service zu bieten, an dem es auch bei vollem Hause nicht mangeln soll.

Eine individuelle Zusammenstellung aus vorgeschlagenen Gerichten ist selbstverständlich auch möglich. Dafür stehen wir Ihnen gerne jederzeit beratend zur Verfügung. Weiter möchten wir auch Gäste mit Nahrungsunverträglichkeit und Allergien motivieren, sich zu melden, damit wir Ihnen etwas Passendes vorschlagen können.

Nachfolgend entnehmen Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche wir Sie höflich bitten, aufmerksam durchzulesen:

Freimenüs/Mengenrabatt

Pro 30 Personen ist ein Menü zusätzlich gratis. Bei 60 Personen bekochen wir zusätzlich 2 Personen kostenlos. Maximal offerieren wir pro Gruppe 3 Freimenüs.

Reservation / Stornierung

Die Reservation erfolgt telefonisch oder schriftlich und ist verbindlich. Bei einer begründeten Stornierung von Gruppen mit vorreservierten Menüs verrechnen wir keine Gebühren. Bei einer Stornierung innert 24 Stunden vor dem reservierten Termin, behalten wir uns das Recht vor, 50% vom Menüpreis in Rechnung zu stellen. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen gehen 100% des Menüpreises zu Lasten des Gastes.

Gästezahl

Die genaue Gästezahl muss spätestens 24h vorher bekannt gegeben werden. Bei Abweichungen von mehr als 10% nach unten verrechnen wir 50% des Menüpreises. Bitte bedenken Sie, dass wir bei Menüreservierungen den Einkauf separat planen. Wir sind auf genaue Auskünfte über Anzahl Personen sowie Ankunfts- wie auch Abreisezeit, etc. angewiesen.

Zahlung

Je nach Vereinbarung in Bar, EC/Kreditkarte oder auf Rechnung mit gültiger Rechnungsadresse möglich.

Wir freuen uns jetzt schon, auf Ihren Besuch in unserem idyllischen Restaurant Seehus in Quinten.

Ihre Familie Gassner
und Mitarbeiter

HAUPTGERICHTE FISCH

Felchenfilet im Bierteig gebacken	CHF	26.50
Felchenfilet gebraten „Müllerin Art“	CHF	28.50
Zanderfilet „Garlic and Pepper“ gebraten, mit Knoblauch und Pfeffer	CHF	32.50
Fischteller „Seehus“ Egli, Felchen und Zander im Bierteig gebacken	CHF	28.50
Eglifilet im Bierteig gebacken	CHF	31.50
Eglifilet „Mandeln“ gebraten	CHF	34.50
Fischteller „Sarah“ Gebackene Eglifilet mit schöner Gemüsebeilage	CHF	29.50
Blacktiger Crevetten „Jaipur“	CHF	38.50
Zanderfilet „Vin Blanc“ gedämpft	CHF	34.50
Ganze Seezunge gebraten	CHF	Tagespreis

*Bei diesen Gerichten sind Salzkartoffeln oder Reis,
sowie unsere hausgemachte Sauce Tartar im Preis inbegriffen.*



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Schweinebraten mit Kartoffelstock und Tagesgemüse	CHF	19.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Pommes Frites	CHF	18.50
Gehacktes und Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus	CHF	20.50
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce und Butternudeln	CHF	18.50
Hacktätschli „Nonnas Art“ an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Tagesgemüse	CHF	22.50
Schweinspiccata „Milanese“ mit Risotto	CHF	26.50
Heisses Siedfleisch mit Salzkartoffeln und Schmorgemüse	CHF	26.50
Schweinschnitzel paniert, 2 Stück mit Pommes Frites und Tagesgemüse	CHF	26.50
Schweinsnierstück gebraten an Kräuterbutter und Pommes Frites	CHF	28.50
Rindsentrecôte „Madagascar“ an Pfeffersauce mit Pommes Frites und Tagesgemüse	CHF	39.50
Pouletbrüstli gebraten an Pilzsauce mit Butternudeln und Tagesgemüse	CHF	27.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Tagesgemüse	CHF	33.50
Rindsfilet gebraten an Kräuterbutter mit Pommes Frites und Tagesgemüse	CHF	49.50



VEGI UND SUPPLEMENTS

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Spiegelei	CHF	23.50
Pilzpastete mit Butterreis	CHF	22.50
Frühlingsrollen „Fitnessteller“	CHF	22.50
Spinatspätzli an Käserahmsauce und Röstzwiebeln	CHF	21.50
Röstitaler mit Gemüse und Spiegelei	CHF	23.50

Beilagen / Saucen / Supplements

Pommes Frites	CHF	4.50
Risotto	CHF	4.50
Kartoffelgratin	CHF	5.00
Dreierlei Gemüse (saisonal)	CHF	6.50
Blattspinat	CHF	4.50
Pfeffersauce	CHF	3.50
Pilzsauce	CHF	4.50
Sauce Hollandaise	CHF	3.50
Weissweinsauce	CHF	3.50
Kräuterbutter	CHF	2.00

DESSERT

Caramelchöpfli	CHF	6.50
Panna Cotta	CHF	6.50
Portion Glacé mit Rahm	CHF	6.50
Cassata	CHF	6.00
Brännli Crème	CHF	9.50
Coupe Melba	CHF	9.50
Feigenparfait mit Orangensauce	CHF	13.50
Grand Marnier Parfait	CHF	11.50
Irish Whiskey Parfait	CHF	12.50
Frischer Fruchtsalat	CHF	13.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF	15.00
Dessertkäse assortiert	CHF	18.50

Exklusivmenüs

Für Ihren ganz besonderen Anlass bieten wir Ihnen ein Menü nach Ihren Wünschen an. Ob nun ein Lieblingsessen oder einfach mal etwas Luxuriöses oder Edles ausprobieren. Wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen mit unserem langjährigen Know-how zur Verfügung.

3 Gänge ab CHF 48.00

4 Gänge ab CHF 58.00

5 Gänge ab CHF 68.00

6 Gänge ab CHF 78.00

Die Preise richten sich nach Aufwand und verwendeten Produkten.
Exklusivmenüs ab 4 Personen möglich.

GRUPPENMENÜ „QUINTEN“

Unser beliebtes Gruppenmenü

Bei diesem „Klassiker“ wählen Sie aus fünf verschiedenen Fischmenüs aus.

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Saisonaler Blattsalat

- A Felchen gebacken
- B Fischteller Seehus
- C Zander gebraten „Müllerin Art“
- D Egli gebacken
- E Zander gedämpft „Vin Blanc“

Merengue Glacé mit Rahm

Preise:

Variante A	CHF	40.50
Variante B	CHF	45.50
Variante C	CHF	47.50
Variante D	CHF	48.50
Variante E	CHF	49.50

Für Reiseteilnehmer, die lieber Fleisch essen oder Vegetarier sind, können wir den Hauptgang ändern oder natürlich auch Gänge auslassen. Dafür listen wir Ihnen nachfolgend die Einzelpreise auf, sowie eine Fleisch- und vegetarische Variante.

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	CHF	5.50
Saisonaler Blattsalat	CHF	6.50
z.B. Schweinssteak an Kräuterbutter mit Pommes Frites	CHF	28.50
oder Gemüseteller mit Spiegelei	CHF	23.50
Merengue Glacé mit Rahm	CHF	6.50
Total Fleischmenü	CHF	48.00
Total Vegimenü	CHF	40.00

Die Menüs werden mit Nachservice serviert.

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE INDIVIDUELLE AUSWAHL

Suppen

Boullion Flädli	CHF	7.50
Boullion Mark	CHF	9.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	8.50
Tagessuppe	CHF	8.50
Klare Fischsuppe	CHF	10.50

Salate

Kleiner Menüsalat	CHF	6.00
Saisonaler Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	10.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (saisonbedingt)	CHF	12.50
Haussalat „Seehus“	CHF	10.50

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail mit Toast und Butter	CHF	18.50
Geräuchte Weisstanner Forelle	CHF	18.50
Tatar vom Rotlachs	CHF	21.50
Tatar vom Bündnerfleisch	CHF	21.50

Warme Vorspeisen

Penne All'Arrabiata	CHF	17.50
Penne Alaska mit Lachsrahmsauce	CHF	19.50
Gebackener Camembert mit Salatbouquet	CHF	21.50

KOMPLETTE MENÜS

Menü Nr. 1 à CHF 28.50

Gemüsesuppe oder Tagessalat

Truthahngeschnetzeltes an Currysauce

Früchte, Reis

Caramelchöpfli

Menü Nr. 2 à CHF 29.50

Lauchcrèmesuppe oder Tagessalat

Gefüllte Schweinebrust

Gemüsebeilage, Bratkartoffeln

Panna Cotta

Menü Nr. 3 à CHF 33.50

Tomatencrèmesuppe oder Tagessalat

Schweinebraten glasiert

3 Gemüse, Kartoffelstock

Coupe Melba

Menü Nr. 4 à CHF 35.50

Kraftbrühe mit Flädli oder Tagessalat

Kalbs- und Schweinebraten

Karotten in Butter, Bohnen in Speck, Blumenkohl Milanese und Kartoffelkroketten

Frischer Fruchtsalat

Menü Nr. 5 à CHF 46.50

Kraftbrühe Royal oder Tagessalat

Rindshuftsteak an Pfefferrahmsauce

Gemüsebeilage, Kartoffelgratin

Cassata mit Maraschino
