







# **Herzlich Willkommen in der Seebar**

**SEESICHT | WEIN | FOOD | COCKTAILS | LUZERN |  
GASTROBAR | APÉRO | SAISON | LEIDENSCHAFT |  
EMOTIONEN | CHAMPAGNER | ERLEBNIS | GENUSS |**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.

Wein und Bier dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren,  
Spirituosen und Alcopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <b>Bruschetta</b>      |             | <b>8.50</b>  |
| Natursauerteigbrot   Tomaten   Oliventapenade   |             |              |
| <b>Gazpacho</b>      |             | <b>9.50</b>  |
| Croûtons  |             |              |
| <b>+ Argentinische Wildfanggarnelen</b>   |             | <b>+8.–</b>  |
| <b>Wildfang-Sardinen, Jahrgang 2018</b>   |             | <b>18.–</b>  |
| La Compagnie Bretonne du Poisson  |             |              |
| Baguette   Mixed Pickles   Zitrone  |             |              |
| <b>Tatar vom Swiss Alpine Lachs</b>   |             | <b>29.50</b> |
| Frühlingslauch   Dill   Crème fraîche   Toast   |             |              |
| <b>Rindstatar</b>   | <b>26.–</b> | <b>34.–</b>  |
| Kapern   eingelegte Gürkchen   Toast  |             |              |
| <b>Caesar Salad</b>   |             | <b>19.–</b>  |
| Babylattich   Parmesan   Cherrytomaten   Kräuterbaguette  |             |              |
| <b>+ Alpstein Pouletbrust</b>   |             | <b>+8.–</b>  |
| <b>+ Planted chicken</b>     |             | <b>+8.–</b>  |
| <b>Salat Wassermelone &amp; Feta</b>      auch  |             | <b>17.–</b>  |
| Gurken   Kichererbsen   Basilikum   |             |              |
| <b>+ Alpstein Pouletbrust</b>   |             | <b>+8.–</b>  |
| <b>+ Planted chicken</b>     |             | <b>+8.–</b>  |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Meatballs</b>   | 19. –      |
| BBQ Sauce   Crème fraîche mit Kräutern   Peperoncini   |            |
| <b>Flammkuchen Original</b>  | 22.–       |
| Crème fraîche   Zwiebeln   Speck   |            |
| <b>Flammkuchen vegetarisch</b>      | 21.–       |
| Crème fraîche   Zucchetti   Aubergine   Peperoni   Rucola  |            |
| <b>Flammkuchen Lachs</b>   | 24.–       |
| Crème fraîche   Lachs   Frühlingszwiebeln   Radieschen   |            |
| <b>Portion marinierte Oliven</b>    | 6.–        |
| <b>Portion Parmesan</b>             | 8.–        |
| <b>Seebar Apéro</b>  | 24.–       |
| Rohschinken   Engelbergerli   Parmesan   Schlossberger jung   Oliven   gepickelte Gemüse                             |            |
| <b>Dessert</b>   |            |
| <b>Süsse Köstlichkeit im Cocktailglas</b>  | 9.50       |
| Der Service weiss mehr...  |            |
| <b>Hausgemachte Seebar Pralinen 4 oder 8 Stück</b>   | 8.– / 14.– |
| <b>Kalte Lust Glacebecher</b>  | 6.-        |

 Vegetarisch |  Vegan | auch  = auf Wunsch gerne vegan

Fleisch: Schweiz, Fisch: Frankreich, Schweiz, Krustentiere: Argentinien  
Wir informieren sie gerne individuell über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

## **Champagner**

|  | <b>10 cl</b> | <b>75 cl</b> |
|--|--------------|--------------|
| Brut Premier, Louis Roederer                 | 17.–         | 119.–        |
| Brut Rosé Vintage 2013, Louis Roederer       |              | 150.–        |
| Cuvée Préférence Brut, J. Lasalle            |              | 85.–         |
| Rosé Réserve Grandes Années Brut, J. Lasalle |              | 98.–         |

## **Schaumwein**

|   |      |      |
|---|------|------|
| Prosecco Superiore Extra Dry                                    | 10.– | 70.– |
| Millesimato Molin Valdobbiadene DOCG, Zardetto, Veneto, Italien |      |      |

## **Weisswein**

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Luzerner Seelagencuvée Luzern AOC                                       | 8.– | 56.– |
| Pinot Noir & Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Schweiz |     |      |
| Grüner Veltliner vom Löss   | 8.– | 56.– |
| Hiedler Ludwig, Langenlois, Österreich                                  |     |      |
| Pinot Grigio delle Venezie DOP  | 8.– | 56.– |
| Guerrierri Rizzardi, Bardolino, Italien                                 |     |      |
| K-Naia Verdejo  | 7.– | 49.– |
| Bodegas Naia, Spanien   |     |      |

## **Weisswein gespritzt**

|              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| süss   sauer |  | <b>20 cl</b> |
|              |  | 8.–          |

## **Roséwein**

BY OTT

Grenache, Cinsault & Syrah, Domaines Ott, Provence, Frankreich

**10 cl**

8.–

**75 cl**

56.–

## **Rotwein**

Sottoroccia

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tenuta San Giorgio by Mike Rudolph Tessin, Schweiz

8.–

56.–

Federico Sangiovese Superiore Romagna DOC

Sangiovese, Pandolfa, Emilia-Romagna, Italien

8.–

56.–

Protocolo Tinto Vino de la Tierra de Castilla

Tempranillo, Dominio de Eguren, Laguardia, Castilla, Spanien

7.–

49.–

## **Spritz**

### **Aperol Spritz**

Aperol | Prosecco Superiore Extra Dry | Soda

**12.–**

### **Giselle Spritz**

Giselle Aperitif | Prosecco Superiore Extra Dry | Soda

**12.–**

### **Hugo**

Prosecco Superiore Extra Dry | Holunderblütensirup | Soda

**12.–**

### **Lillet Spritz**

Lillet blanc | Prosecco Superiore Extra Dry | Soda

**12.–**

### **Rigi Spritz**

Mount Rigi Liqueur | Prosecco Superiore Extra Dry | Soda

**12.–**

### **Kir Royal**

Champagner Brut Premier, Louis Roederer | Crème de Cassis

**18.–**

## **Short Drinks**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Manhattan</b>                                  | <b>16.–</b> |
| Rye Whiskey   Rote Vermouth   Angostura           |             |
| <b>Negroni</b>                                    | <b>16.–</b> |
| Gin   Campari   Rote Vermouth                     |             |
| <b>Vesper Martini</b>                             | <b>16.–</b> |
| Gin   Vodka   Lillet blanc                        |             |
| <b>Cosmopolitan</b>                               | <b>16.–</b> |
| Vodka   Triple Sec   Limettensaft   Cranberrysaft |             |
| <b>Old Fashioned</b>                              | <b>16.–</b> |
| Bourbon   Zuckersirup   Angostura                 |             |

## **Long Drinks**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Moscow Mule</b>                                    | <b>16.–</b> |
| Vodka   Lime   Ginger Beer                            |             |
| <b>Pimm's Cup</b>                                     | <b>16.–</b> |
| Pimm's No. 1   Citro   Gurke   Orange   Apfel   Minze |             |

## **Sours**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Whiskey Sour</b>                                 | <b>16.–</b> |
| Bourbon   Zitronensaft   Zuckersirup                |             |
| <b>Pisco Sour</b>                                   | <b>16.–</b> |
| Pisco   Zitronensaft   Zuckersirup                  |             |
| <b>Amaretto Sour</b>                                | <b>16.–</b> |
| Amaretto   Zitronensaft   Zuckersirup   Orangensaft |             |

## **Tropicals**

**Mai Tai** 16.–

Dunkler Rum | heller Rum | Limettensaft | Triple Sec | Zuckersirup | Mandelsirup

**Caipirinha** 16.–

Cachaça | Limette | brauner Rohrzucker

**Mojito** 16.–

Havana Club 3 Años | Limettensaft | Soda | Zuckersirup | Minze

**Pina Colada** 16.–

Dunkler Rum | heller Rum | Ananassaft | Kokosnuss | Rahm

## **Frozen**

**Erdbeeren Margherita** 16.–

Tequila | Zitrone | Triple Sec | Zuckersirup | frische Erdbeeren

**Erdbeeren Daiquiri** 16.–

Heller Rum | Zitrone | Triple Sec | Zuckersirup | frische Erdbeeren

## **Mocktails**

**Fresh Pink** 12.–

Cranberry | Limette | Citro | Passionsfrucht | Banane

**Ipanema** 12.–

Ginger Ale | brauner Zucker | Limette

**Mango Passion** 12.–

Orange | Passionsfrucht | Mango | Citro | Bananensirup

**Mosquito** 12.–

Ginger Ale | Zuckersirup | Limette | Minze



## **Apéritif + Bitter**

|                                     | <b>Vol.</b> | <b>4 cl</b> |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Aperol                              | 11%         | 8.–         |
| Appenzeller                         | 29%         | 8.–         |
| Averna                              | 32%         | 8.–         |
| Campari                             | 23%         | 8.–         |
| Carpano Antica Formula              | 16.5%       | 9.–         |
| Cynar                               | 16.5%       | 8.–         |
| Lillet                              | 17%         | 7.–         |
| Pastis 51                           | 45%         | 8.–         |
| Pernod                              | 40%         | 8.–         |
| Pisco Huamani                       | 40%         | 8.–         |
| Ramazzotti                          | 30%         | 8.–         |
| Vermouth di Torino Bianco Montanaro | 16%         | 8.–         |
| Vermouth di Torino Rosso Montanaro  | 16%         | 8.–         |

## **Porto**

|                                  |     |      |
|----------------------------------|-----|------|
| Graham's Port Fine White         | 19% | 10.– |
| Graham's Port 10 years Old Tawny | 20% | 16.– |
| Ramos Pinto Vintage 1982         | 20% | 20.– |

## **Sherry**

|                            |       |     |
|----------------------------|-------|-----|
| Harvey's Bristol Cream     | 17.5% | 8.– |
| Sherry Tio Pepe, Extra Dry | 15%   | 8.– |

## **Tequila**

|                 |     |      |
|-----------------|-----|------|
| Patron Anejo    | 40% | 18.– |
| Patron Silver   | 40% | 14.– |
| Patron Reposado | 40% | 14.– |

| <b>Gin</b>                       | <b>Vol.</b> | <b>4 cl</b> |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| Breil PUR, Bio-Swiss, London Dry | 45%         | 14.–        |
| Xellent Swiss                    | 40%         | 12.–        |
| Berliner Brandstifter            | 43.3%       | 16.–        |
| Granit Bavarian Bio-Gin          | 42%         | 16.–        |
| Beefeater                        | 40%         | 10.–        |
| Bombay Sapphire                  | 40%         | 10.–        |
| Botanist                         | 46%         | 16.–        |
| Gordon's Gin                     | 37.5%       | 9.–         |
| Haymans Sloe Gin                 | 26%         | 12.–        |
| Tanqueray                        | 47.3%       | 10.–        |
| The London Blue N°1              | 47%         | 14.–        |
| Hendrick's                       | 41.4%       | 12.–        |

## **Vodka**

|                         |     |      |
|-------------------------|-----|------|
| Absolut (Schweden)      | 40% | 10.– |
| Belvedere (Russland)    | 40% | 14.– |
| Beluga (Russland)       | 40% | 16.– |
| Grey Goose (Frankreich) | 40% | 12.– |
| Skyy (USA)              | 40% | 9.–  |
| Xellent Swiss (Schweiz) | 40% | 13.– |

## **Rum**

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico)       | 37.5% | 8.–  |
| Havana Club Añejo 3 Años (Cuba)          | 40%   | 9.–  |
| Havana Club Añejo 7 Años                 | 40%   | 12.– |
| Ron Zacapa Sistema Solera 23 (Guatemala) | 40%   | 16.– |
| Appleton Estate Extra 21 years (Jamaica) | 43%   | 25.– |

|   |     |      |
|---|-----|------|
| J. Bally Vieux 12 Ans d'Âge (Martinique)  |     |      |
| Diplomático Reserva Exclusiva (Venezuela) | 40% | 14.- |
| Pampero Añejo Especial                    | 40% | 10.- |
| Pampero Anniversario                      | 40% | 12.- |

## **Whiskey**

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Blanton's Bourbon Single Barrel (USA) | 46.5% | 22.- |
| Bulleit 95 Rye                        | 45%   | 12.- |
| Bulleit 95 Bourbon                    | 45%   | 12.- |
| Four Roses                            | 40%   | 10.- |
| Jack Daniel's                         | 40%   | 12.- |
| Canadian Club (Kanada)                | 40%   | 10.- |
|                                       | 40%   | 12.- |

## **Scotch Whisky**

|                            |     |      |
|----------------------------|-----|------|
| Chivas Regal 12 years      | 40% | 14.- |
| Chivas Regal 18 years      | 40% | 22.- |
| Dimple                     | 40% | 12.- |
| Johnnie Walker Black Label | 40% | 12.- |
| Johnnie Walker Swing       | 43% | 18.- |
| Johnnie Walker Red Label   | 40% | 9.-  |

## **Irish Whiskey**

|         |     |      |
|---------|-----|------|
| Jameson | 40% | 12.- |
|---------|-----|------|

## Single Malt Whisky

**Vol. 4 cl**

### Campbelltown

Glen Scotia 1990, Gordon & MacPhail Collection

40%

22.–

### Highlands

Aberlour 10 years

40%

14.–

Glenfiddich 12 years

40%

14.–

Glenlivet 12 years

40%

14.–

Glenlivet 18 years

43%

26.–

Glenmorangie 10 years

43%

15.–

Macallan 12 years Fine Oak

40%

16.–

Oban 14 years

43%

16.–

### Islay

Ardbeg 10 years

46%

14.–

Bowmore 18 years

43%

16.–

Lagavulin 16 years

43%

16.–

Laphroaig 10 years

40%

16.–

### Isle of Orkney

Scapa Skiren

40%

18.–

### Isle of Skye

Talisker 10 years

45.8%

18.–

Talisker 57 North Flask Edition

57%

22.–

### Speyside

Cardhu 12 years

40%

16.–

Strathisla 25 years

43%

35.–

Tomintoul 12 years

40%

17.–

## **Armagnac**

Larressingle, Hors d'Age

**Vol.**

40%

**2 cl**

16.–

## **Brandy**

Conde de Osborne Solera Gran Reserva

40.5%

8.–

Carlos Primero

38%

8.–

## **Cognac**

Davidoff Classic

40%

14.–

Hennessy Fine de Cognac

40%

8.–

Hennessy XO

40%

19.–

Hine Rare & Delicate

40%

9.–

Rémy Martin VSOP

40%

8.–

## **Calvados**

Christian Drouin 1963

42%

25.–

Château du Breuil 15 ans d'âge

41%

14.–

## **Liqueur**

|                       | <b>Vol.</b> | <b>4 cl</b> |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Amaretto di Saronno   | 28%         | 8.–         |
| Baileys               | 17%         | 8.–         |
| Cointreau             | 40%         | 8.–         |
| Chambord Royal        | 16.5%       | 8.–         |
| Chartreuse            | 33%         | 13.–        |
| Drambuie              | 40%         | 8.–         |
| Galliano Vanilla      | 30%         | 8.–         |
| Kahlua                | 20%         | 8.–         |
| Mozart Dark Chocolate | 17%         | 9.–         |
| Sambuca Molinari      | 40%         | 8.–         |
| Southern Comfort      | 35%         | 8.–         |

## **Grappa**

|                               | <b>Vol.</b> | <b>2 cl</b> |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| Nonino «Il Merlot»            | 41%         | 10.–        |
| Nonino «Il Prosecco» Barrique | 41%         | 10.–        |

## **Eaux de vie**

|                               |     |     |
|-------------------------------|-----|-----|
| Studer Kirsch                 | 41% | 8.– |
| Studer Vieille Prune          | 36% | 8.– |
| Studer Vieille Poire Williams | 36% | 8.– |

## **Bier im Offenausschank**

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| Eichhof Braugold   Panaché | 25 cl | 5.50  |
| Eichhof Braugold   Panaché | 50 cl | 10.50 |
| Eichhof Klosterbräu        | 30 cl | 6.–   |

## **Bier & Craft Cider**

|                         |         |      |
|-------------------------|---------|------|
| Corona                  | 33 cl   | 8.–  |
| Eichhof alkoholfrei     | 33 cl   | 6.–  |
| Eichhof Hubertus Dunkel | 33 cl   | 7.–  |
| Erdinger Weizen         | 33 cl   | 8.–  |
| KKL Bier                | 33 cl   | 6.50 |
| Hopp Nr. 5 Craft Cider  | 27.5 cl | 6.50 |

## **Säfte**

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| Kaltgepresster Orangensaft | 10 cl | 3.50 |
| Cranberrysaft              | 30 cl | 5.50 |
| Tomatensaft                | 20 cl | 6.–  |

## **Mineralwasser**

|              |       |     |
|--------------|-------|-----|
| Aqua Lucerna | 50 cl | 6.– |
|--------------|-------|-----|

## **Sweet Drinks**

|   |         |      |
|---|---------|------|
| Hausgemachter Assam Zitrus Eistee                     | 30 cl   | 5.–  |
| Coca Cola   Coca Cola Zero                            | 33 cl   | 6.–  |
| Gartengold Apfelschorle                               | 27.5 cl | 5.50 |
| Gents Ginger Ale   Ginger Beer   Bitter Lemon   Tonic | 20 cl   | 6.–  |
| Red Bull  | 25 cl   | 6.–  |
| Rivella rot   blau                                    | 33 cl   | 6.–  |
| Sanbitter rosso                                       | 10 cl   | 5.50 |
| URS Limonade  | 27.5 cl | 6.–  |

## **Sirocco Bio Beuteltee**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Purple Breeze   Darjeeling      | 5.50 |
| Verbena   Verveinetee           |      |
| Jade Oolong   Grüntee           |      |
| Piz Palü   Schweizer Kräutertee |      |
| Red Kiss   Früchtetee           |      |
| Kamillentee                     |      |
| Pfefferminz                     |      |
| Haugemachter Ingwertee          | 6.–  |

## **Kaffee**

|   |      |
|---|------|
| Kaffee crème   Kaffee crème koffeinfrei   |      |
| Espresso   Ristretto   Espresso macchiato | 5.–  |
| Cappuccino   Schale                       | 5.50 |
| Latte Macchiato   Doppelter Espresso      | 6.–  |

## **Schokolade**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Ovomaltine kalt   heiss | 5.– |
| Schokolade kalt   heiss | 5.– |