

Herzlich Willkommen in der Seebar

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

à la carte von 17.00 - 22.00

Knusprige Brotsticks 14.-
Champignoncreme | Oliventapenade | Basilikumpesto

Thunfischtatar 28.- 36.-
Frühlingslauch | Miso Mayonnaise | Soja-Chili Marinade | Sesamtoast

Rindstatar 26.- 34.-
Kapern | eingelegte Gurkchen | geröstetes Ruchbrot
+ 2cl Cognac Remy Martin, Whiskey Gold Label Scotch +3.90

✓ **Caesar Salad** 21.-
Parmesandressing | Babylattich | Kapern | Brotcroutons
+ Alpstein Pouletbrust +8.00

Meatballs 18.-
Tomatensauce | Creme fraîche mit Kräutern | Focaccia | Peperoncini

Flammkuchen 22.-
Creme fraîche | Zwiebeln | Landrauch Speck | Urner Bergkäse

✓ **Flammkuchen vegetarisch** 21.-
Hummus | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Rucola | Pinienkerne

Flammkuchen Rauchlachs 24.-
Orangen Creme fraîche | Frühlingszwiebeln | gepickelte Radieschen | Kresse

✓ **Portion Oliven** 8.-

✓ **Portion Sbrinz Möckli** 10.-

Seebar Plättli 17.- 24.-
Mostbröckli | Rohschinken | Engelbergerli | Sbrinz Möckli | Schlossberger jung | Oliven

Dessert

Cheesecake 6.-

Süsse Seebar Köstlichkeiten 14.- 24.-
Auswahl von 6 oder 12 süssen Köstlichkeiten aus der KKL Patisserie

✓ = vegetarisch

Fleisch: Schweiz, Fisch: Vietnam

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Champagner 10 cl 75 cl

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		

Cidre

Turgowy, Cidrerie du Vulcain	8.–	50.–
-------------------------------------	------------	-------------

Weisswein

Schweiz

Luzerner Seelagencuvee Luzern AOC,	8.–	56.–
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch		
Pinot Noir, Müller-Thurgau		

Österreich

Grüner Veltliner vom Löss, Hiedler Ludwig, Langenlois	8.–	56.–
Grüner Veltliner		

Italien

Pinot Grigio delle Venezie DOP, Guerrierri Rizzardi, Bardolino	8.–	56.–
Pinot Grigio		

Spanien

K-Naia Verdejo, Bodegas Naia	7.–	49.–
Verdejo		

Weisswein gespritzt

süss / sauer

20 cl

8.–

Roséwein

10 cl 75 cl

Frankreich

BY OTT, Domaines Ott Rosé, Provence

8.–

56.–

Grenache, Cinsault, Syrah

Rotwein

Schweiz

Sottorocchia, Tenuta San Giorgio by Mike Rudolph, Tessin

8.–

56.–

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Italien

Federico Sangiovese Superiore Romagna DOC,

8.–

56.–

Pandolfa, Emilia-Romagna

Sangiovese

Spanien

Protocolo Tinto Vino de la Tierra de Castilla,

7.–

49.–

Dominio de Eguren, Laguardia, Castilla

Tempranillo

Spritz

Aperol Spritz

15.-

Aperol | Prosecco | Soda

Giselle Spritz

15.-

Giselle Aperitif | Prosecco | Soda

Hugo

15.-

Prosecco | Holunderblütensirup | Soda

Lillet Spritz

15.-

Lillet blanc | Prosecco | Soda

Rigi Spritz

15.-

Mount Rigi | Prosecco | Soda

Kir Royal

18.-

Champagner | Crème de Cassis

Gerne dürfen Sie Ihre Lieblingsspirituose frei kombinieren mit unsren Soft Drinks.
Feel free to combine your favourite Spirit with our soft drinks.

Cocktails

Caipirinha / Caipiroska / Caipirissima / Caipiol 16.-

Tucano / Smirnoff / Havana Club 3 Años / Aperol | Limette | brauner Rohrzucker

Cosmopolitan 16.-

Smirnoff | Triple Sec | Limettensaft | Cranberrysaft

Manhattan 16.-

Bulleit 95 Rye | Antica Formula | Angostura | Cocktailkirsche

Mai Tai 16.-

Myer's Rum | Limettensaft | Triple Sec | Zuckersirup | Mandelsirup

Mojito 16.-

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

Moscow Mule / London Mule 16.-

Smirnoff / Tanqueray | Limettensaft | Ginger Beer

Negroni 16.-

Tanqueray | Campari | Antica Formula

Old Fashioned 16.-

Bulleit Bourbon | Zuckersirup | Angostura

Pimm's Cup 16.-

Pimm's No. 1 | Citro | Gurke | Orange | Apfel | Minze

Pina Colada 16.-

Havana Club 3 Años | Ananassaft | Kokossirup | Rahm

Sours 16.-

Amaretto / Bulleit Bourbon / Pisco Huamani / Ramazzotti / Smirnoff / Tanqueray
Zitronensaft | Zuckersirup | Orangensaft (bei Amaretto und Ramazzotti)

Vesper Martini 16.-

Tanqueray | Smirnoff | Lillet blanc

Mocktails

Fresh Pink

12.–

Cranberrysaft | Limettensaft | Citro | Passionsfruchtsirup | Bananensirup

Ipanema

12.–

Ginger Ale | brauner Rohrzucker | Limette

Mango Passion

12.–

Orangen-Passionsfruchtsaft | Mangosirup | Passionsfruchtsirup | Zitronensaft

Mosquito

12.–

Ginger Ale | Zuckersirup | Limettensaft | Minze

Sanbitter Orange

8.–

Sanbitter | Orangensaft

Apéritif + Bitter

	Vol.	4 cl
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.–
Ramazotti	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.–

Gin	Vol.	4 cl
Deutschland		
Berliner Brandstifter	43.3%	16.–
GRANIT Bavarian Bio-Gin	42%	16.–
England		
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.–
Tanqueray Rangpur	41.3%	12.–
Tanqueray 10	47.3%	18.–
The London Blue N°1	47%	14.–
Schottland		
Hendrick's	41.4%	12.–
Schweiz		
Breil PUR, Bio-Swiss, London Dry	45%	14.–
Xellent Swiss	40%	12.–
Wodka		
Absolut	40%	10.–
Belvedere	40%	14.–
Beluga	40%	16.–
Grey Goose	40%	12.–
Ketel One	40%	12.–
Skyy	40%	9.–
Smirnoff Red	37.5%	10.–
Xellent Swiss	40%	13.–

Rum	Vol.	4 cl
Barbados		
Doorly's XO	40%	14.-
Bermudas		
Bacardi Superior Carta Blanca	37.5%	8.-
Cuba		
Havana Club Añejo 3 Años	40%	9.-
Havana Club Añejo 7 Años	40%	12.-
Guatemala		
Ron Zacapa Sistema Solera 23	40%	16.-
Jamaica		
Appleton Estate Extra 12 years	43%	14.-
Appleton Estate Extra 21 years	43%	25.-
Myers's	40%	9.-
Martinique		
J. Bally Vieux 12 Ans d'Âge	45%	20.-
Peru		
Millonario XO	40%	25.-
Venezuela		
Diplomático Reserva Exclusiva	40%	14.-
Pampero Añejo Especial	40%	10.-
Pampero Anniversario	40%	12.-
Tequila / Mezcal		
Don Julio Blanco	38%	14.-
Don Julio Reposado	38%	14.-
Patron Anejo	40%	18.-
Patron Silver	40%	14.-
Patron Reposado	40%	14.-
San Cosme Mexico	40%	13.-

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.–
Glengoyne 12 years	40%	12.–
Glenlivet 12 years	40%	14.–
Glenlivet 18 years	43%	26.–
Glenmorangie 10 years	43%	15.–
Glenglassaugh 1986, Gordon & MacPhail Collection	40%	24.–
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 Jura		
Gordon & MacPhail, Jura 1997	46%	20.–
Isle of Orkney		
Scapa Skiren	40%	18.–
Isle of Skye		
Talisker 10 years	45.8%	18.–
Talisker 57 North Flask Edition	57%	22.–
Speyside		
Benromach	43%	26.–
Cardhu 12 years	40%	16.–
Gordon & MacPhail, Malt 25 years	40%	35.–
Strathisla 25 years	43%	35.–
Tomintoul 10 years	40%	16.–
Tomintoul 12 years	40%	17.–

American Whiskey	Vol.	4 cl
Blanton's Bourbon Single Barrel	46.5%	22.-
Bulleit 95 Rye	45%	12.-
Bulleit 95 Bourbon	45%	12.-
Four Roses	40%	10.-
Jack Daniel's	40%	12.-
Jim Beam	40%	10.-
Canadian Whiskey		
Canadian Club	40%	10.-
Irish Whiskey		
Jameson	40%	12.-
Knappogue Castle 1995	40%	22.-
Tullamore Dew	40%	10.-
Scotch Whisky		
Ballantine's 12 years	40%	14.-
Chivas Regal 12 years	40%	14.-
Chivas Regal 18 years	40%	22.-
Dimple	40%	12.-
J&B	40%	9.-
Johnnie Walker Black Label	40%	12.-
Johnnie Walker Gold Label	40%	35.-
Johnnie Walker Swing	43%	18.-
Johnnie Walker Red Label	40%	9.-

Armagnac

Larressingle ***

Vol.

2 cl

40%

8.–

Larressingle, Hors d'Age

40%

16.–

Brandy

Conde de Osborne Solera Gran Reserva

40.5%

8.–

Carlos Primero

38%

8.–

Cognac

Davidoff Classic

40%

14.–

Davidoff Extra Qualité

43%

28.–

Hennessy Fine de Cognac

40%

8.–

Hennessy Paradis

40%

35.–

Hennessy XO

40%

19.–

Hine Rare & Delicate

40%

9.–

Rémy Martin VSOP

40%

8.–

Liqueur

	Vol.	4 cl
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

	Vol.	2 cl
Nonino «Lo Chardonnay» Barrique	41%	10.–
Nonino «Il Merlot»	41%	10.–
Nonino «Il Prosecco» Barrique	41%	10.–

Calvados

Christian Drouin Hors d'Age	42%	12.–
Christian Drouin 1977	47%	16.–
Christian Drouin 1963	42%	25.–
Château du Breuil 15 ans d'âge	41%	14.–

Eaux de vie

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

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

Bier im Offenausschank

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

Bier in der Flasche

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.-

Säfte

Ramseier Orangensaft / Ananassaft / Grapefruitsaft	30 cl	5.50
Cranberrysaft	30 cl	5.50
Michel Orange-Passionsfrucht	30 cl	5.50
Michel Tomatensaft	20 cl	6.-

Mineral + Sweet Drinks

Allegra / Passugger	77 cl	9.-
Chaya Alpen-Tee	30 cl	5.-
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	6.-
Elmer Citro	30 cl	5.-
Fever Tree Ginger Beer	20 cl	6.-
Gartengold Apfelschorle	27.5 cl	7.-
Gents Ginger Ale	20 cl	6.-
Gents Ginger Beer	20 cl	6.-
Gents Bitter Lemon	20 cl	6.-
Henniez blau / grün	33 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.-

Tonic

Fever Tree	20 cl	6.-
Gents	20 cl	6.-

Teeblätter frisch aufgebraut

Schwarzer Tee – Ceylon Lover's Leap

6.–

Sein fruchtiger Geschmack ergibt eine ausgezeichnete Tasse. Die Farbe ist tief rot.
3-4 Minuten ziehen lassen.

Grüner Tee – China Lung Ching II

6.–

Nussig im Geschmack. Goldgelb in der Farbe.
3-4 Minuten ziehen lassen.

Weisser Tee – China Pai Mu Tan I

6.–

Dieser ungerollte Tee besticht durch seine honiggelbe Farbe und sein liebliches, rundes Aroma.
4-5 Minuten ziehen lassen.

Rooibos – Südafrika natur

6.–

Kupfrig-hell in der Tasse, weich und mild im Aroma.
5 Minuten ziehen lassen.

Früchtetraum

6.–

Mischung aus: Brombeeren, Erdbeeren Karkade, Weinbeeren, Apfelstücke, Korinthen und Aroma.
Charakter: Fruchtig, süsse Beerenmischung
8-10 Minuten ziehen lassen.

Marokkanische Minze

6.–

Intensiver Geschmack, ohne Menthol.
5-10 Minuten ziehen lassen.

Eisenkraut-Verveine

6.–

Charakter: Hocharomatisch, süsslich
5 Minuten ziehen lassen.

Ingwer Tee

6.–

Kaffee

Kaffee crème, Kaffee crème koffeinfrei, Espresso, Ristretto

5.–

Cappuccino / Schale

5.50

Latte Macchiato / Doppelter Espresso

6.50

Schokolade

Ovomaltine kalt / heiss

5.–

Schokolade kalt / heiss

5.–