

## HERZLICH WILLKOMMEN, IM SEERESTAURANT KASTANIENBAUM

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Nehmen Sie sich mit Ihren Liebsten Zeit und geniessen Sie Ihren Aufenthalt.  
Ganz nach dem Zitat von Ernst Ferstl:

*«Wir brauchen viele Jahre, bis wir verstehen, wie kostbar Augenblicke sein können!»*

Das Seerestaurant steht für Regionalität, Saisonalität und Gerichte mit heimischen Fischen. Eine Ausnahme bilden unsere frischen Moules et Chips, welche aus Europa stammen und sich grosser Beliebtheit erfreuen.  
Einen hohen Stellenwert haben auch unsere spannenden vegetarische Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Seehotel Kastanienbaum Team

Jonas Debbabi  
Direktor | Gastgeber

*PS: Bald ist wieder Fondue Zeit und wir freuen uns ab November die allseits beliebten Fondue-Hüttli anzubieten. Dieses Jahr wieder mit der grossen Eventhütte für 20 Personen und neu einer Winterzauberbar an welcher wir feine Crêpes und heisse Glühweine anbieten.  
Reservieren Sie sich jetzt schon die besten Tage!  
Direkt an der Reception oder unter [hotel@seehotel-kastanienbaum.ch](mailto:hotel@seehotel-kastanienbaum.ch)*

## 🕒 APERO GLÄSLI

Stellen Sie sich Ihre Apéro-Platte nach Ihren Vorlieben selbst zusammen.

Oliven	3.00
Kürbis süss-sauer	3.00
Nadines Cashew-Nüsse	6.00
Sbrinzermöckli	8.00
Tüfeli Wörschtli	9.00
Geräucherte Forelle	9.00

«Einmal alles bitte» 34.00

## FLAMMKUCHEN

🕒 Original	21.00
Speck   Zwiebeln   Lauch   Sauerrahm	
🕒 Salmone	24.00
Rauchlachs   Zwiebeln   Kapern   Rucola   Sauerrahm	
🕒 Vegetarisch	19.00
Mangold   Blaue Gibä   Zwiebeln   Kräuter   Sauerrahm	
🕒 Vegan	17.00
Artischocken   Oliven   Zwiebeln   Kräuter   Soja-Cream	

🕒 Nachmittagsgerichte  
Mittags & abends servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## VORSPEISEN

	<b>Bouillabaisse à la Kastanienbaum</b> mit Aioli	<b>14.50</b>
🕒	<b>Kürbissuppe</b> und einem Hauch Ingwer	<b>11.00</b>
	<b>Dreierlei im Glas</b> Randen Pannacotta   Erbsen-Minzenmousse karamellisiertem Geisskäse   Nüsslisalat-Bouquet Holunderbeeren-Vinaigrette	<b>15.00</b>
🕒	<b>Tatar vom hausgebeizten Swiss Alpine Lachs</b> Randen-Carpaccio	<b>27.50</b>
	<i>«ein wahrer Bündner hier in Luzern»</i>	

## SALAT

🕒	<b>Blattsalat mit Kernen und Herbstgarnituren</b> Französisch   Italienisch   Bergamotte-Holunder-Vinaigrette	<b>12.00</b>
🕒	<b>Nüsslisalat mit Polenta-Würfel</b> Französisch   Italienisch   Bergamotte-Holunder-Vinaigrette	<b>12.00</b>
	+ Tonis Geisskäse	<b>6.00</b>
🕒	+ gebratene Streifen vom Swiss Alpine Lachs	<b>9.00</b>
	+ Ei von unserem Bauern	<b>2.50</b>
	+ Speckstreifen vom Alpschwein	<b>4.00</b>

*«Zusammenstellen, zurücklehnen und geniessen»*

- 🕒 **Nachmittagsgerichte**  
Mittags & abends servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## FISCH

- ⌚ **Sabina Hofers Felchenknusperli** 34.00  
Kastanienbaum Pommes-Chips | Tartarsauce

«Unser Allseits beliebter Klassiker direkt aus dem Vierwaldstättersee»

- Moules et chips** 34.00  
Miesmuscheln | Kastanienbaum Pommes-Chips  
Weissweinsud

«wir schauen über den Horizont, einfach ein Muss»

- Forellenfilet «Luzerner Art»** 36.50  
Salzkartoffeln

«Ein echter Luzerner»

- Fangfrisches Zanderfilet vom Grill** 39.00  
Bratkartoffeln | buntes Herbstgemüse | Erbsenmousse  
Meerrettichschaum

- Alpines Fischgulasch** 41.00  
Bio-Forelle | Misoher Lachs | Zanderfilet vom See  
Ricotta-Gnocchi | gebackener Lauch | frische Paprikasauce

- Bündner Lachs «Capun»** 42.00  
Mangoldblatt | Rotwein-Risotto Randen-Rübligemüse

## WILDZEIT

- Wels-Saltimbocca im Wildschweinmantel** 34.00  
Salzkartoffel | Rosenkohl | Safran

- Hirschpfeffer** 42.00  
bunte Gran Alpin-Pizokel | Steinpilze | mariniertem Rotkohl  
glasierte Maroni | Preiselbeerbirne nach Art des Hauses

- Rehrücken** 49.00  
bunte Gran Alpin-Pizokel | Steinpilze | Rosenkohl  
glasierte Maroni | Preiselbeerbirne nach Art des Hauses

- Vegetarischer Wildteller** 27.00  
bunte Gran Alpin-Pizokel | mariniertem Rotkohl | Rosenkohl  
glasierte Maroni | cremiges Kürbispüree

- Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen** 28.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## BURGER

Kastanienbaum Burger im Sesambrötchen mit Cole-Slaw Salat, Dijon-Senf-Mayonnaise, geräucherter Tomatensauce und Blattsalat  
Dazu servieren wir Kastanienbaum Pommes-Chips.

<b>Angus Beef</b>	32.00
<b>Gezupfter Swiss Alpine Lachs</b>	41.00
<b>Linsen-Burger</b>	24.00

## HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

<b>Cremiges Rotwein-Risotto</b>	25.00
Pinot Noir, Ottiger   konfierte Schalotten   Federkohl Ruswiler «Blaue Gibä»	
<b>Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen</b>	27.00
dreierlei Linsen   Federkohl	
<b>Hausgemachte Gran Alpin Ricotta-Gnocchi</b>	29.00
Mangoldschaum   Sbrinz   frische Kräuter	

*«Fleischlos, doch nicht reizlos!»*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## DESSERT

Kuchen aus unserer Vitrine	8.50
Nadine's Eiskaffee «Eiskaffee in seiner wahren Art»	11.00
Schokoladenküchlein Hauseingemachtes Birnenragout   Vanilleglacé	11.00
Coupe Nesselrode Vanilleglacé   Meringues   Rahm	13.00
Zwetschgen crumble Joghurtglacé	12.00
Käseauswahl von Jumi	17.00

## COUPE

Stellen Sie sich Ihren Lieblingscoupe zusammen.  
Wählen Sie die Anzahl Kugeln und je eine Sauce und einen Zusatz.

Mini Coupe mit 1 Kugel	5.90
Midi Coupe mit 2 Kugeln	9.80
Maxi Coupe mit 3 Kugeln	13.70
1 Kugel Glacé ohne Zusatz	3.90

## KUGEL GLACÉ ODER SORBET

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Kaffee | Zitrone | Kastanie | Joghurt | Mango | Pistazie

### + Sauce

Schokolade | Karamell | Waldbeeren

### + Zusatz

Meringues | Schokobällchen | karamellisierte Nüsse | Banane | Smarties |  
hauseingemachte Kirschen | Birnenragout | Rahm

+ Schuss 5.00

Baileys | Wodka | Gin

jede weitere Sauce oder Zusatz 1.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Rehfleisch wird aus der EU importiert, kommt aber meistens von unseren Nachbarn aus Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.