



SOFTDRINKS

Wasser mit/ohne	5dl/5.00 1l/9.00	Unsere Sodas	5dl/9.50
Seewen Beach Hauseistee	5dl/6.50 1l/12.00	fruchtig aromatisiertes Sodawasser auf Eis	
Pepsi/Pepsi Max	3,3dl/5.00	Ingwer Minze	
Rivella rot/blau	3,3dl/5.00	Passionsfrucht Zitrone	
Elmer Citro	3,3dl/5.00	Basilikum Limette	
Sinalco	3,3dl/5.00		
Apfelschorle	3,3dl/5.00	Bubble Tea	5dl/8.50
Zämä-Kräuterlimonade aus Luzern	3,3dl/6.00	Hauseistee mit Mango Bubbles	

DRINKS

Passion Spritz	13.50	Hugo	12.00
<i>mit Mikks Passion Lemon und Prosecco</i>		<i>mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und Prosecco</i>	
Moscow Mule	15.00	Aperol Spritz	11.00
<i>Vodka, Ginger Beer und Limette</i>			
Lillet Berry	15.00	Gespritzter Weisswein	8.50
<i>mit Lillet Rosé, Tonic, Beeren und Minze</i>		<i>süss oder sauer</i>	
Malfy Rosa Tonic	15.00	Virgin Passion Spritz (alkoholfrei)	9.50
<i>mit Malfy Rosa Gin, Tonic, Grapefruit und Rosmarin</i>		<i>mit Mikks Passion Lemon, Tonic und Sodawasser</i>	
Basil Smash	14.50	Gurken Mocktail (alkoholfrei)	11.50
<i>mit Mikks Basil Lime und Gin</i>		<i>mit Ceder's Crisp, Tonic und Gurken</i>	
		Virgin Moscow Mule (alkoholfrei)	11.50
		<i>Ginger Beer, Limette und Minze</i>	

BIER

Einsiedler Stange	3dl/5.00 5dl/6.50	Uszit	3,3dl/6.00
Panache Stange	3dl/5.00 5dl/6.50	Alkoholfreies Bier	3,3dl/6.00
Weizenbier	5dl/7.50	Soure Moscht mit/ohne	5dl/6.50
Maisgold	3,3dl/6.00	Weizenbier alkoholfrei	3,3dl/6.00

KAFFEE UND TEE

Kaffee	4.50	Tee von Sirocco	5.00
Espresso	4.50	<i>Moroccan Mint - Pfefferminz</i>	
Milchkaffee	5.50	<i>Piz Palü - Kräutertee</i>	
Cappuccino	5.50	<i>Verbena - Eisenkraut</i>	
Latte Macchiato	6.00	<i>Ginger Lemon Dream - Ingwer Zitrone</i>	
Eiskaffee (Milchkaffee auf Eis)	7.50	<i>Ceylon Sunrise - Schwarztee</i>	
Kaffee Schnaps	6.50	<i>Green Tropic - Grüntee Früchtetee</i>	
<i>Träsch, Chrüter oder Zwetschge vom Strüby</i>			

STARTERS

Handgemachte Falafel ✓ <i>serviert mit Hummus und Pitabrot</i>	16.50	Crispy Salmon Sushi <i>gefüllt mit Rauchlachs aus der Bündner Zucht in Lostallo, Frischkäse, Lattich und Spitzpaprika zum Teilen als Vorspeise oder allein als Hauptgang</i>	27.50
Gambas al Ajillo <i>Crevetten in der Tonschale mit Knoblauch und Chili</i>	16.50	Crispy Vegi Sushi ✓ <i>gefüllt mit wood smoked Vegi Rauchlachs, Frischkäse, Lattich und Spitzpaprika zum Teilen als Vorspeise oder allein als Hauptgang</i>	27.50
Sommersalat ✓ <i>Blattsalat mit Granatapfelkernen</i>	11.50	Tenz Momos im Bambuskorb <i>handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schweizer Rindfleisch oder vegan gefüllt mit Shiitake Pilz, Champignon und Kichererbsen</i>	16.00
Avocado <i>mit Gemüsevinaigrette</i>	10.50		
Truten-Satay-Spiessli <i>mit Schwyzer Trutenfleisch aus Rickenbach, serviert mit Erdnusssauce</i>	15.00		

SEEWEN BEACH SALADS

Sommerliche Blattsalatmischung mit unserem Hausdressing, dazu wahlweise:

Knusprige Pouletflügeli <i>mit rauchiger Chipotle-Sauce</i>	19.50 / 24.50	Handgemachte Falafel ✓ <i>mit Hummus und Pitabrot</i>	22.50 / 27.50
Blumenkohl Wings <i>Korean Style BBQ</i>	21.50 / 26.50	Tenz Momos <i>handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schweizer Rindfleisch oder vegan gefüllt mit Shiitake Pilz, Champignon und Kichererbsen</i>	22.50 / 27.50
Hausgemachte Fischknusperli <i>fangfrisch von unserer Fischerin Sabina Hofer vom Vierwaldstättersee mit Tartarsauce</i>	23.50 / 29.50		

SUMMER CLASSICS

Tomaten-Burrata-Salat ✓ <i>mit reduziertem Balsamico und gepickelten Zwiebeln</i>	19.50 / 26.50	Beef Tatar vom Schwyzer Rind <i>von der Metzgerei Reichmuth, serviert mit Senfglace und Bürli</i>	24.50 / 31.50
Caesar Salat <i>mit Lattich, Pouletbrust, Speck und Parmesan oder vegetarisch mit Green Mountain Pouletbrust</i> ✓	19.50 / 26.50	Vitello Tonato Seewen Beach Style <i>rosa Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und frittierten Kapern</i>	23.50 / 30.50
Exotisches Kichererbsen-Curry ✓ <i>serviert mit Tandoori Naan</i>	24.50		

MAINS

Hausgemachte Fischknusperli <i>fangfrisch von unserer Fischerin Sabina Hofer vom Vierwaldstättersee</i>	29.00	Entrecote auf dem heissen Stein <i>Ojo de Agua von Dieter Meyer aus Argentinien, serviert mit unseren Haussaucen</i>	
Gebratene Brüggliforelle <i>frische Schwyzer Forelle aus Sattel, mit Zitronenbutter</i>	29.00	<i>Ladies Cut (180g)</i>	35.00
Pouletflügeli im Chörbli (all you can eat) <i>mit rauchiger Chipotle-Sauce</i>	24.50	<i>Mens Cut (300g)</i>	49.00
		Wienerschnitzel vom Kalb (220g) <i>Original Figlmüller, serviert mit Preiselbeeren und Zitrone</i>	39.00
		Blumenkohl Wings <i>Korean Style BBQ</i>	21.50

Beilagen zu den Hauptgängen

Trüffelries mit Sauerrahm-Mayo	+ 9.50
Sweet Potato Fries mit Wasabi-Mayo	+ 8.50
Altwiener Kartoffelsalat	+ 6.00
Grilliertes Gemüse	+ 6.00
Sommerlicher Blattsalat mit Granatapfel	+ 6.00
Pommes	+ 6.00