



Gasthaus Bauernhof Seewen

Tel. 041 811 22 37

Ohne Suppe – Fr. 5.-- ohne Dessert – Fr.6.--

Bouillon mit Reis und Tomatenwürfeln

Pouletschenkeli Safransauce

Trockenreis Blattspinat

Eiskaffee

26,50

Gemüsecrèmesuppe

Schweinsbraten glasiert

Nüdeli

Erbsli & Rübli

Coupe Himbeere

36,50

Brotsuppe

Saison Salat

Rindsbraten Hausfrauenart

Rotkraut

Butterspätzli

Gemischte Glace mit Rahm 36,50

Bouillon mit Gemüse

Pan. Schweinsschnitzel

Glasierte Karotten

Pommes Frites

Coupe Dänemark

34,50

Klare Ochsenschwanzsuppe

Chügelipastetli

Erbsli & Rübli

Pommes Frites

Parfaitglace mit Rahm 28,50

Lauchcrèmesuppe

Spiessli

Grüne Nudeln

Karotten

Früchtsalat 32,00

Wienerli

Grüner Salat

Kartoffelsalat 18,50

Bouillon mit Eierfäden

Schweinsbrustschnitte

Pilzrisotto

Nougat Glace mit Rahm 28,50

Gemischter Salat

Beinschinken

Kartoffelsalat 22,50



Gasthaus Bauernhof Seewen

Tel. 041 811 22 37

Klare Gemüsesuppe
Halbes Poulet
Saison Salat
Würfelkartoffeln mit Rosmarin
Gem. Glace mit Rahm 29,50

Griessuppe
Fleischvögel
Gemüse
Polenta
Ananas mit Rahm 29,50

Fenchelcrèmesuppe
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce
Grünersalat
Ofenkartoffeln
Apfelsorbet 22,50

Bouillon mit Gemüse
Chämibraten
Gemüse
Bratkartoffeln
Gebrannte Crème 38,50

Lauchcrèmesuppe
Kaninchenragout
Saisongemüse
Kartoffelstock
Ananas mit Rahm 32,50

Blumenkohlcrèmesuppe
Schweinsgeschn. Zigeuner Art
Bäckerinnenkartoffeln
Saison Salat
Zitronenroulade 32,50

Tomatencrèmesuppe
Chipolataspiess mit Rösti
Saison Salat
Eisbecher mit Pfirsichen 29,50

Klare Gemüsesuppe
Reis Casimir
Früchte
Caramelköpfler 36,50

Broccolicrèmesuppe
Pouletschenkel mit Kräutersauce
Würfelkartoffeln
Erbsli und Rübli
Karamellcrème 28,50

Farmersuppe
Geflügelragout mit Steinpilzen
Kartoffelstock
Broccoli mit Mandeln
Gemischte Glace mit Rahm 34,50

Preise verstehen sich exklusiv 8 % Mehrwertsteuer



Gasthaus Bauernhof Seewen

Tel. 041 811 22 37

Geröstete Griessuppe Hackbraten Hausfrauen Art Spiralen Glasierte Karotten Vanilleglace mit Rahm	36,50	Bouillon mit Röstbrot Pouletschnitzel mit Petersilienrahmsauce Pilzrisotto Salat Vanilleglace mit Zwetschgen	29,50
Fenchelcrèmesuppe Järgeschnetzeltes Teigwaren Früchtekuchen	32,50	Schinken im Brotteig Salatbuffet Dessertbuffet	40,50
Bouillon mit Eierfäden Schweinschaxen Cremolata Gemischter Salat Poulenta Mailänderart Nougat Glace mit Rahm	32,00	Spinatcrèmesuppe Saison Salat Eglifilet Pariser Art Salzkartoffeln Coupe Johannisbeer	39,50
Gemüsecrèmesuppe Schweinsbraten glasiert Saison Salat Bratkartoffeln Früchtekuchen	38,50	Lauchcrèmesuppe Forelle gebraten Gemischter Salat Salzkartoffeln mit Butter Coupe Himbeer	36,50
Bouillon mit Käsekräpfen Gemischter Salat Rindsragout Gärtnerinnen Art Kartoffelstock Wiener Eisschnitte	39,50	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Entrecote mit Kräuterbutter Gemüse garnitur Duchesses Kartoffeln Coupe Heidelbeer	48,50

Preise verstehen sich exklusiv 8 % Mehrwertsteuer



Gasthaus Bauernhof Seewen

Tel. 041 811 22 37

Gemüsecrèmesuppe
Schweinsbraten mit Feigen
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Coupe Kiwi 39,50

Ochsenkraftbrühe mit Flädli
Schweinspiccata Mailänder Art
Saison Salat
Steinpilzrisotto
Gemischte Glace mit Rahm 36,50

Sellericrèmesuppe
Kalbsbrustschnitte
Glasierte Karotten
Blattspinat mit Knoblauch
Bratkartoffeln
Eisbecher Hawaii 34,00

Bouillon mit Flädli
Eglifilet Tessiner Art
Gemischter Salat
Safranrisotto
Cassata mit Rahm 42,00

Tomatencrèmesuppe
Gemischter Salat
Kalbsröllchen Florentiner Art
Gemüse garnitur
Röstikroketten
Eisbecher mit Weichselkirsche 46,50

Bouillon mit Fideli
Eglifilets gebraten mit Mandeln
Gemischter Salat
Salzkartoffeln
Früchtsalat mit Rahm 42,00

Avocados mit Lachs
Fenchelcrèmesüppchen
Blattsalat mit Honigdressing
Lammrücken Provencales
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin
Haselnussparfait mit
Zwetschgenmark 60,00

Kraftbrühe mit Käsekrapfen
Gemischter Salat
Kalbssteak Steinpilzrahmsauce
Gemüse
Butternüdeli
Eisbecher Alexander 59,50



Gasthaus Bauernhof Seewen

Tel. 041 811 22 37

Marinierter Lachs
Toast und Butter
Kraftbrühe mit Eierschaum
Gemischter Salat
Kalbsbraten glasiert
Gemüse garnitur
Gratinkartoffeln
Parfaitglace mit Cassisgelee

62,00

Geflügelleberterrine
Toast und Butter
Ochsenkraftbrühe mit
Gemüwestreifen
Nüsslisalat nach Repischtaler Art
Schweinsbraten gefüllt mit Feigen
Gemüse garnitur
Himbeergratin mit
Vanilleglace

56,00

Hauspastete mit Cumberland Sauce
Ochsenkraftbrühe mit Käsekräpfen
Gemischter Salat
US Beaf mit Bernaissaucce
Königinnenkartoffel
Gemüse garnitur
Käseschaum mit Birnen
Pfefferminzparfait

72,00



Gasthaus Bauernhof Seewen

Tel. 041 811 22 37

Lauchcrèmesuppe
Schweinsbraten mit Aprikosen
Butternudeln
Saison Gemüse
Waldbeeren mit Rahmeiscreme

Fr. 39.50

Bouillon mit Gemüse
Schweinssteak grüne Pfeffersauce
Gemüse
Nudeln oder Krokette
Gebrannte Creme

Fr. 36,50

Bouillon mit Flädli
Brasata Ticinesi (Rindssaftpätzli)
Gemüse
Risotto
Vanilleiscreme mit Zwetschgenkompott

Fr. 34.50

Eierschwämmchensuppe
Herbstsalat
Lammgigot provencales
Kartoffelgratin und Gemüse
Souflet Grand Marnier

Fr. 49,50

Klare Gemüsesuppe
Saisonsalat
Lammkotlette mit Kräuterschaum
Rosmarin Kartoffeln
Rotkraut und Rosenkohl
Apfelsorbet

Fr. 48,--