



We wish you  
bon appetite

Nous vous  
souhaitons une  
bonne appétit

Remo Stübi  
and the whole Seeblick-Team  
et tout le Seeblick-Team

## Seeblick Menu

Homemade whitefish crispy biscuits  
salad | tartare sauce  
*Filets de féra frits maison*  
*salade | sauce tartare*

---

Herbal mousseline sauce soup ✓  
dusted with tomato | herb oil  
*Potage aux fines herbes*  
*poudre des tomates | huile aux herbes*

---

Hot Stone with beef entrecote  
cocktail sauce | garlic sauce | Café de Paris  
side dish of your choice  
*Pierre chaude avec entrecôte de bœuf*  
*sauce cocktail piquante | sauce à l'ail*  
*café de Paris*  
*garniture au choix*

---

Homemade warm apple tart  
fresh fruits  
*Tartelette aux pommes chaude maison*  
*fruits frais*

3 course menu without soup 72  
*menu à 3 plats sans soupe*  
4-course menu 80  
Menu à 4 plats

## Balance Menu

Summer rocket salad ✓  
raspberries | burrata | basil vinaigrette  
*Salade d'été à la roquette*  
*framboises | burrata | vinaigrette au basilic*

---

Sauted shrimps  
linguini with prosecco and lime sauce  
*Crevettes sautées*  
*linguine en sauce du Prosecco et citron vert*

---

Filet de boeuf Stroganoff  
paprika | pepperoni | pickles | mushrooms  
wild basmati rice | summer vegetables  
*Filet de bœuf Stroganoff*  
*paprika | peppéroni | cornichons | champignons*  
*riz basmati | légumes d'été*






---

Homemade yoghurt ice cream  
raspberry sauce | fresh fruits  
*Glace au yogourt maison*  
*sauce framboise | fruits frais*

3 course menu without shrimps 78  
*menu à 3 plats sans crevettes*  
4-course menu 90  
Menu à 4 plats






## APPETIZERS | ENTRÉES

Lettuce salad   sprouts   cores   	11.5
<i>Salade verte   pousses   noyaux</i>	
—	
Mixed salad   sprouts   cores 	14.5
<i>Salade mêlée   pousses   noyaux</i>	
—	
Summer rocket salad   raspberries   burrata   basil vinaigrette 	22
<i>Salade d'été à la roquette   framboises   burrata   vinaigrette au basilic</i>	
—	
Beefsteak Tatar   garlic bread	starter   entrée 23
<i>Beefsteak tatar   pain à l'ail</i>	main dish   plat principal 36
—	
Homemade whitefish crispy biscuits served in a basket   tartare sauce	24
<i>Filets de féra frits maison dans une corbeille   sauce tartare</i>	

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

Italian    | French   | basil vinaigrette / vinaigrette au basilic   

## SOUPS | POTAGES

Soup of the day   recommended by the head-chef	10.5
<i>Potage du jour   recommandé par le chef de cuisine</i>	
—	
Herbal mousseline sauce soup   dusted with tomato   herb oil 	13.5
<i>Potage aux fines herbes   poudre des tomates   huile aux herbes</i>	
—	
Gazpacho     served cold	12.5
<i>Gazpacho   servis froids</i>	

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA

 vegetarian | végétarien  vegan | végétalien  lactose-free | sans lactose  gluten-free | sans gluten



## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

Beef tenderloin medallion from the region ✘   with green pepper sauce   vegetables <i>Médallion de filet de bœuf de la région   sauce au poivre vert   légumes d'été</i>	55
—	
Swiss chicken breast ✘   tomato sugo   summer vegetables <i>Poitrine de poulet suisse   pulpe de tomates   légumes d'été</i>	34
—	
Lamb's loin ✘   garlic sauce   summer vegetables <i>Filet d'agneau   sauce à l'ail   légumes d'été</i>	44
—	
Sliced veal Nidwalden style ✘ creamy sauce   „Chrütterschnaps“   mushrooms   apple pieces   walnuts summer vegetables <i>Emincé de veau à la Nidwalden sauce crème   „Chrütterschnaps“   champignons   morceaux de pommes   noix   légumes d'été</i>	41.5
—	
Ämmätter Cordon bleu „our classic“ spicy mountain cheese „Buochserhorn“   smoked bacon   summer vegetables <i>Ämmätter Cordon bleu „notre classique“ fromage d'alpage „Buochserhorn“   lard fumé   légumes d'été</i>	38.5

## HOT STONE | PIERRE CHAUDE

The hot stone is served with a side dish of your choice, spicy cocktail sauce, garlic sauce and Café de Paris. Sauces are also available vegan.

*La pierre chaude est servie avec une garniture au choix, une sauce cocktail piquante, une sauce à l'ail et du café de Paris. Les sauces sont disponibles en version végétalienne*

Beef tenderloin from the region ca. 200g <i>Filet de bœuf de la région ca. 200g</i>	58
—	
Beef entrecôte from the region ca. 250g <i>Entrecôte de bœuf de la région ca. 250g</i>	48
—	
Lamb's loin ca. 200g <i>Filet d'agneau ca. 200g</i>	44
—	
Pork steak from Nidwalden ca. 250g <i>Steak de porc de Nidwalden ca. 250g</i>	36
—	
Vegan sausage ca. 120g with vegetables <i>Saucisse végétalienne ca. 120g aux légumes</i>	26

## SIDE DISHES | GARNITURE

wild basmati rice | French fries | rösti croquettes | pasta | vegetable bouquet  
*riz basmati | pommes frites | rösti croquettes | pâtes | bouquet de légumes*

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

Gnocchi Sorentina style 🌱   tomato sauce   mozzarella   basil <i>Gnocchi à la Sorentina   sauce aux tomates   mozzarella   basilic</i>	27
—	
Vegan oat beetroot burger 🌱🌾   sweet potato French fries   guacamole <i>Burger végétalien à l'avoine et à la betteraves rouge   frites de patates douces   guacamole</i>	33
—	
Niederbauen alpine cheese ravioli from Casa Farinato 🌱 sun-dried tomatoes   creamy wild herb sauce <i>Raviolis au fromage alpin Niederbauen de Casa Farinato</i> <i>tomates séchées   sauce crémée aux herbes sauvages</i>	27
—	
Linguini with prosecco and lime sauce 🌱   fried parsley <i>Linguini à la sauce au prosecco et au citron vert   persil frit</i>	24

## SUMMER PLATTER | ASSIETTE D'ÉTÉ

Assorted salads with a dressing of your choice  
*Salades assorties avec sauce de votre choix*

Beef tenderloin medallion from the region 🌿   Café de Paris butter <i>Médailon de filet de bœuf de la région   beurre Café de Paris</i>	55
—	
Swiss chicken breast 🌿   Café de Paris butter <i>Poitrine de poulet suisse   beurre Café de Paris</i>	32
—	
Crumbed escalope   pork loin from Nidwalden <i>Escalope panée   filet de porc de Nidwalden</i>	33
—	
Ämmätter Cordon bleu „our classic“ spicy mountain cheese „Buochserhorn“   smoked bacon <i>Ämmätter Cordon bleu „notre classique“</i> <i>fromage d'alpage „Buochsenhorn“   lard fumé</i>	38.5
—	
Homemade whitefish crispy biscuits   tartare sauce <i>Filets de féra frits maison   sauce tartare</i>	34.5


## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

Italian 🌱🌾🌿 | French 🌱🌿 | basil vinaigrette / vinaigrette au basilic 🌱🌿🌾

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## FROM THE LAKE & SEA | DU LAC & DE LA MER

Emmetten plate 	38.5
This dish was created with a lot of passion and puts the Camino de Santiago and the flag of Emmetten on your plate. fried deep water scallops   wild basmati rice   raspberry-passionfruit butter	
<i>Assiette Emmetten</i> <i>Ce plat est créé avec beaucoup de passion et réuni le chemin de Saint-Jaques et les armoiries d'Emmetten dans votre assiette</i> <i>moules à chameau (de la famille de Coquille Saint-Jacques) sautées   riz basmati sauvage</i> <i>beurre de framboise et fruits de la passion</i>	
—	
Sea bass fillet Mediterranean style   wild basmati rice   summer vegetables	38
<i>Filet de bar à la méditerranéenne   riz basmati   légumes d'été</i>	
—	
Homemade whitefish crispy biscuits	34.5
tartare sauce   French fries   summer vegetables	
<i>Filets de féra frits maison</i> <i>sauce tartare   pommes frites   légumes d'été</i>	

## HOMEMADE DESSERTS | DESSERTS MAISON

Homemade warm apple tart   fresh fruits	11.5
<i>Tartelette aux pommes chaude maison   fruits frais</i>	
—	
Homemade yoghurt ice cream   raspberry sauce   fresh fruits	13.5
<i>Glace au yogourt maison   sauce framboise   fruits frais</i>	
—	
Coupé Heidi   vanilla ice cream   hot blueberries	12.5
<i>Coupe Heidi   glace à vanille   myrtilles chaudes</i>	
—	
American chocolate cheesecake   figs	11.5
<i>American chocolate cheesecake   figues</i>	
—	
Caramel flan   with fresh fruits	10.5
<i>Flan au caramel   fruits frais</i>	
—	
Seeblick cheese platter	19
a selection of regional cheese - as chosen by Heidi from Chäs Käslin Beckenried <i>Assiette de fromage Seeblick</i> <i>une sélection de fromage de la région choisi par Heidi from Chäs Käslin Beckenried</i>	

## ICE CREAM? | GLACE?

Ask our restaurant team for the ice cream menu.

*Demandez à notre équipe de restauration la carte de coupe.*

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## OUR REGIONAL PARTNERS NOS PARTENAIRES RÉGIONAUX

As a member of "Natürlich Nidwalden", we have great interest in local products and services. Wherever possible, we look for local products from Nidwalden, which are often only available directly from the farm.

*En tant que membre de "Nidwalden, bien sûr", nous sommes très intéressés par les produits et services locaux. Dans la mesure du possible, nous recherchons des produits de la région de Nidwalden, qui ne sont souvent disponibles que directement à la ferme.*

### Metzgerei Stalder Ennetbürgen

The consistent meat quality from Roman is well known and is very often further recommended by our guests.

*La qualité constante de la viande de Roman est bien connue et est très souvent soulignée par les clients.*

—

### Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen

A family business in the fourth generation, small enough to be considered a regional business, but big enough to supply us flexibly, reliably and competently.

*C'est une entreprise familiale de quatrième génération, suffisamment petite pour être considérée comme une entreprise régionale, mais assez grande pour nous fournir de manière flexible, fiable et compétente.*

—

### Forellenzucht Ennetmoos

Char, mackerel and trout, both fresh and smoked, always a pleasure!

*Omble chevalier, maquereau et truite, frais et fumés, toujours un plaisir !*

—

### Casa Farinato Emmetten

Giuseppe Farinato has been honoured as pasta ambassador by the National Pasta Museum in Rome - pasta directly from the master.

*Giuseppe Farinato a été honoré en tant qu'ambassadeur des pâtes par le Musée national des pâtes à Rome - pâtes directement du maître*

—

### Chäs Käslin Beckenried

For Heidi and Hans Käslin the name is also associated with a passion - for us it means the best cheese from Nidwalden.

*Pour Heidi et Hans Käslin, le nom est également associé à une passion - pour nous, cela signifie le meilleur du fromage de Nidwalden*

—

### Alpkäserei Bleiki Niederrickenbach

Paul and Agnes Barmettler make the best fondue in Nidwalden, so that's the only one that we consider.

*Paul et Agnes Barmettler font la meilleure fondue de Nidwalden, c'est donc que nous pouvons considérer*

—

### Flühler's Farm

Lucia und Walter Flühler-Mathis run their farm "Flühler's Farm" in Oberdorf with a lot of passion and innovation. We buy eggs and cider directly from the farm.

*C'est avec beaucoup de passion et d'innovation que Lucia et Walter Flühler-Mathis dirigent la ferme «Flühler's Farm» à Oberdorf. Nous achetons les œufs et le cidre doux directement à la ferme.*

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



Calf | *Veau*

Beef | *Bœuf*

Pork | *Porc*

Chicken | *Poulet*

Lamb | *Agneau*

Sea bass | *Filet de bar*

Whitefish | *Poisson blanc*

Deep water Scallops | *Moules de haute mer*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

NZ / Australia | *NZ / Australie*

Turkey | *Turquie*

Switzerland | *Suisse*

United States | *Etats-Unis*

## ALLERGEN ADVICE | CONSEILS ALLERGÈNES

If you would like information about the ingredients in our dishes due to certain intolerances, ask our restaurant team. If necessary, we can also ask our chef for answers to your questions.

*Si vous souhaitez des informations sur les ingrédients de nos plats en raison d'intolérances et d'intolérances à la santé, demandez à notre équipe de restauration. Si nécessaire, nous pouvons demander à notre chef des réponses à vos questions.*

Our prices include the statutory VAT / *Nos prix incluent la TVA*

 vegetarian | *végétarien*  vegan | *végétalien*  lactose-free | *sans lactose*  gluten-free | *sans gluten*