



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehalten im Herzen der Schweiz

Herzlich willkommen im Herzen der Schweiz *Welcome in Central Switzerland*

Lieber Gast

Schön, dass Sie bei uns sind. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und geniessen Sie den Frühling mit seinen erwachenden Pflanzen, Düften, frischen Farben.



Als grösstes Hotel in Nidwalden – 6 km entfernt vom „Rütli“, dem historischen Gründungs-ort der Schweizerischen Eidgenossenschaft - fühlen wir uns selbstverständlich der Region Zentralschweiz verpflichtet. So setzen wir wo immer möglich auf unsere regionalen Qualitätsprodukte. Erleben Sie bei uns die Vielfalt einheimischer Produkte – zum Geniessen gut.

Gern empfehlen wir Ihnen auch den passenden Wein aus unserer sorgfältig zusammengestellten Weinauswahl.

Das ist „Innehalten im Herzen der Schweiz“, hoch über dem Vierwaldstättersee.

Än Guete!

Dear Guest

We are pleased to welcome you to our hotel. Enjoy your time with us – high above everyday life – and treat yourself to delicious culinary spring moments.

As the largest hotel in Nidwalden - 6 km away from the "Rütli", the historic founding site of the Swiss Confederation - we are committed to the region of Central Switzerland. Wherever possible, we rely on our regional quality products. Discover the variety of local products - good to enjoy.

Our team is delighted to give you recommendations from our well-assorted wine list.

Enjoy your meal!

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehalten im Herzen der Schweiz

SEEBLICK-Frühlingsmenü

SEEBLICK Menue „spring“

Swiss Alpine Lachs aus Lostalio GR, der einzigen Lachsfarm der Schweiz, hausgebeizt, mit Jung-Salat und konfierten Tomaten

Swiss alpine salmon from Lostalio GR, the only salmon farm in Switzerland, marinated, with young salad and confit tomatoes



Bärlauchcremesuppe

Wild garlic cream soup



Nidwaldner Lammcarrée mit rassigem Bohnenragout und Thymianpolenta

Lamb carre from Nidwalden with hot beans ragout and thyme polenta



Waldbeeren crumble mit Vanilleglace und Kirschbrand Teresa

Crumble and wild berries with vanilla ice cream and Swiss cherry brandy

Preis für das ganze Menü:

CHF 76.00

Preis für 3 Gänge:

CHF 68.00

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehmen im Herzen der Schweiz

Suppen Soups

Frisch gekochte Suppe des Tages <i>Freshly made soup of the day</i>	CHF 8.00
Bärlauchcremesuppe <i>Wild garlic cream soup</i>	CHF 9.50
Süßkartoffelsuppe mit Swiss Alpine Lachs <i>Sweet potato soup with swiss alpine salmon</i>	CHF 12.50

Vorspeisen Starters

Junger Blattsalat mit Sprossen <i>Young leaf salad with sprouts</i>	CHF 10.50
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF 11.50
Zucchetticarpaccio mit Zitrone, Minze und Hüttenkäse <i>Zucchini carpaccio with lemon, mint and cottage cheese</i>	CHF 14.50
Swiss Alpine Lachs aus Lostallo GR, der einzigen Lachsfarm der Schweiz, hausgebeizt, mit Jung-Salat und konfierten Tomaten <i>Swiss alpine salmon from Lostallo GR, the only salmon farm in Switzerland, marinated, with young salad and confit tomatoes</i>	CHF 16.50
Tatar vom Emmetter BIO Rind, am Tisch zubereitet, mit Wachtelei und Knoblauchröstbrot <i>Beef tatar "Bio Suisse", prepared at your table, with quail egg and garlic bread</i>	CHF 24.00 als Hauptgang CHF 33.00 - aromatisiert mit Obstbränden oder Marc nach Wunsch <i>- flavoured with brandy or marc of your choice</i>
	CHF 4.50 Aufpreis CHF 24.00 as main course CHF 33.00 CHF 4.50 extra charge

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehmen im Herzen der Schweiz

Hauptspeisen

Main Courses



Feines vom *Biohof Barmettler* aus Emmetten:

- Chef-Teller - lassen Sie sich überraschen!
[*Rindsfilet*, Riesengarnelen und Ofetori]
Chef's plate: let yourself be surprised!
Beef filet, king prawns and ofetori (regional speciality from mashed potatoes) CHF 49.00
- Gegrilltes *Entrecôte*, serviert mit Kräuterbutter, hausgemachten
Maiskroketten und Randengemüse CHF 43.50
Grilled sirloin steak (beef), herb butter, home made corn croquettes and beetroot
- Nidwaldner Lammcarrée mit rassigem Bohnenragout und
Thymianpolenta CHF 46.00
Lamb carre from Nidwalden with hot beans ragout and thyme polenta
- Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites
und buntem Frühlingsgemüse CHF 31.00
Breaded pork schnitzel with french fries and vegetable bouquet
- Gebratene Pouletbrust auf Bärlauch-Kartoffelstock,
Sesamrübli und Orangen-Pfeffersauce CHF 33.50
*Grilled chicken breast, mashed potatoes with wild garlic, sesam carrots
and orange pepper sauce*
- Zanderfilet „sous vide“ mit Zitronengras, auf frischem Spinat
und hausgemachten Linguini CHF 37.50
Pikeperch fillet „sous vide“ with lemongrass, fresh spinach and homemade linguini

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehmen im Herzen der Schweiz

SEEBLICK-Klassiker **SEEBLICK-Specialities**

Ämmätter Cordon bleu

CHF 38.00

Schweinshüttli, gefüllt mit würzigem Käse vom Fahrmatli, Stans und gebratenem Rauchspeck, mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse
Cordon bleu (pork), stuffed with alp cheese from this area and with smoked bacon, French fries, spring vegetables

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes

CHF 38.50

in Rahmsauce mit Chrüterschnaps, Pilzen, Apfelstückli und Baumnüssen, dazu Chnöpfli und Frühlingsgemüse
Veal in cream sauce with herbal schnaps, mushrooms, apple pieces and walnuts, Chnöpfli (Swiss Pasta) and spring vegetables

Vegetarisch & Pasta **Vegetarian**

Buntes Quinoa-Gemüsecurry mit Kichererbsen und frischem Koriander

CHF 23.50

Colourful Quinoa vegetable curry with chickpeas and fresh coriander

Frische, hausgemachte Spinatravioli mit getrockneten Tomaten und Rahmsauce

CHF 26.50

Fresh homemade spinach ravioli with dried tomatoes and cream sauce

Hausgemachte Linguini mit frischem Bärlauch und am Tisch gehobelter Belper Knolle

CHF 24.50

Homemade linguini with fresh wild garlic and belper knolle, grated at the table

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehalten im Herzen der Schweiz

Hausgemachte Desserts ***Home-made desserts***

Eierkirschparfait mit Rhabarbercoulis <i>Advocaat parfait with rhubarb coulis</i>	CHF 14.50
Frische Erdbeeren, mariniert mit Honig-Whiskey, auf Ricotta-Limettencreme <i>Fresh strawberries, marinated with honey whiskey, ricotta lime cream</i>	CHF 12.00
Waldbeeren crumble mit Vanilleglace und Kirschbrand „Teresa“ vom Golddestiller Urs Hecht, Gunzwil LU <i>Crumble and wild berries with vanilla ice cream and Swiss cherry brandy</i>	CHF 14.50
Karamelköpfler, garniert mit frischen Früchten <i>Caramel flan with fresh fruits</i>	CHF 10.50

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehalten im Herzen der Schweiz

Unsere flüssigen Desserts

Our liquid desserts

Obstbrände von Urs Hecht, Gunzwiler Destillate, Kanton Luzern

In 225-Liter-BarriqueHolzfässern ausgebaut

Finest Handcrafted Swiss Premium Destillate from Central Switzerland

Matured in 225-litre barrique wooden barrels



Natur müssen wir nicht verändern... was sollen wir auch verbessern?

Urs Hecht freut sich, Sie in die Welt seiner einzigartigen Fruchtbrände zu entführen. Die Erhaltung und Wiederanpflanzung der Hochstammbäume ist ihm ein Anliegen. Die von Generationen gehegten und gepflegten imposanten Bäume bilden die Ausgangslage seiner edlen Fruchtdestillate. Der Familienbetrieb in dritter Generation versucht, dass diese Vielfalt an Fruchtaromen durch schonende Verarbeitung und Destillation in ihren Edelbränden wiederzufinden ist.

Kirsch Teresa (Kirschholzfass) <i>Distilled cherries</i>	40 Vol %	2 cl	CHF 7.80
Vielle Prune <i>Old plum</i>	40 Vol %	2 cl	CHF 7.80
Vielle Williams <i>Old williams pear</i>	40 Vol %	2 cl	CHF 7.80
Grappa Ticino Merlot <i>Grappa from Merlot grapes from Southern Switzerland</i>	40 Vol %	2 cl	CHF 7.80
Berner Rosenapfelbrand <i>Bernese rose apples brandy</i>	40 Vol %	2 cl	CHF 8.60
Vielle Apricotine (Walliser Aprikosen) <i>Old apricots</i>	40 Vol %	2 cl	CHF 9.90

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



SEEBLICK HÖHENHOTEL

innehalten im Herzen der Schweiz

Gut zu wissen Good to know

Mit unseren Hauptspeisen verwöhnen wir Sie täglich von 11:30 Uhr bis 14:00 und von 18:00 bis 21:30 Uhr.

Je nach Saison servieren wir Ihnen am Wochenende auch **nachmittags** kleine Gerichte. Fragen Sie nach unserem **Snackangebot**.

Our kitchen is open daily from 11.30 am to 2.00 pm and from 6.00 pm to 9.30 pm.

*Depending on the season, you can choose on weekends from our **snack selection** throughout the whole day.*

Allergen-Hinweise

Wünschen Sie wegen gesundheitlicher Intoleranzen und Unverträglichkeiten Auskunft über Zutaten in unseren Speisen, fragen Sie unser Restaurationsteam. Wir bringen Ihnen gern unsere entsprechend gekennzeichneten Speisekarten. Bei Bedarf erkundigen wir uns selbstverständlich auch bei unserem Küchenchef nach Antworten auf Ihre Fragen.

Allergen Information

If you would like information about ingredients in our dishes due to health intolerances and allergies, please ask our restaurant team. We will be happy to bring you our appropriately marked menus. If required, we will of course also ask our chef for answers to your questions.

Herkunftsdeklaration:

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Emmetten
Kalb	Emmetten
Lamm	Nidwalden
Lachs	Lostallo GR
Zander	Schweiz
Felchen	Schweiz
Garnelen	Vietnam

Origins of products:

<i>pork</i>	<i>Switzerland</i>
<i>chicken</i>	<i>Switzerland</i>
<i>beef</i>	<i>Emmetten, Switzerland</i>
<i>veal</i>	<i>Emmetten, Switzerland</i>
<i>lamb</i>	<i>Nidwalden, Switzerland</i>
<i>salmon</i>	<i>Lostallo GR, Switzerland</i>
<i>pikeperch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>whitefish</i>	<i>Switzerland</i>
<i>veal</i>	<i>Switzerland</i>

Preisangaben: Alle Preise pro Person in CHF (inklusive gesetzliche MwSt.)

Price mark: All prices are indicated per person in CHF (including VAT)

Seeblick Höhenhotel
Hugenstrasse 24
CH-6376 Emmetten
T +41 41 624 41 41
info@hotelseeblick.ch
www.hotelseeblick.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch