



Seelandstube



Seelandgaststube



Seelandzimmer



Sitzungszimmer 2 – 100 Personen



**Leuenberger's Seelandküche
ist mehr als eine
kulinarische Handschrift –
sie ist eine Hommage an die
fruchtbare Region, die uns
umgibt.**



Säubergmächti Dessärts

Gestürztes Aprikosen Panna Cotta 13.50
mit Kirschensorbet und Crumble
ACGK

Warme Apfelküchlein 13.50
mit Vanillesauce und Rahm
ACGK

Frischer Fruchtsalat Natur
mit Rahm 10.50
mit Kirsch 12.50
mit Glace nach Wunsch 14.00
AGK

Karamelköppli der Klassiker 12.00
mit Rahm und Früchten garniert
CGK

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung!

O fein, für Chli u Gross

Coupe Smarties 7.00
Vanille- und Erdbeerglace mit
Smarties und Schlagrahm
AKG

Glace-Auswahl zum selber zusammenstellen
Vanille-, Erdbeer-, Mocca-, Schokoladen-,
Caramel-, Kokosnuss-, Haselnussglace,
Stracciatella, Mango-, Zwetschgen-
und Zitronensorbet
AFGKL

1 Kugel 4.40
2 Kugeln 8.00
Schlagrahm 2.00

Frappés Wählen Sie Ihr Aroma 8.50
CEGK

Um die Hieroglyphen, Buchstabensalat zu entziffern,
verlangen Sie
bitte das Extrablatt beim Service.



Cupä

Seeländer Traum 13.00 / 10.50
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeerglace,
Fruchtsalat und Schlagrahm
AFGK

Rikardsholz 13.00 / 10.50
Schokolade-, Stracciatella und
Caramelglace mit Schokoladenlikör
und Schlagrahm
AFGK

Dreyhubel 14.00 / 11.50
Haselnuss-, Vanille, Moccaglace
mit Baileys und Schlagrahm
AFGK

Bannholz 14.00 / 11.50
Kokosnuss-, Haselnuss- und
Caramelglace mit gerösteten
Nüssen, kandierten Baumüssen
und Schlagrahm
AFGK

Suchard 13.00 / 10.50
Vanilleglace mit heisser
Schokoladensauce und Schlagrahm
AFGH

Eiskaffee «Seeland» 12.50 / 10.50
Moccaglace mit Schlagrahm und
Schokomocca Bohne
AFGK

Seedorfer Löhrpflaume 15.00 / 12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune und
Rotweinzwetschge
AFGK

Aare Offizier 15.00 / 12.50
Zitronensorbet mit Seeländer Marc
AFGK

Chlei Chäs us Oberwil

Für Käseliebhaber stellen wir auf Wunsch Ihren
Käseteller zusammen

