

Food



**SEE
BAR**

SEESICHT | APÉRO | KULTUR | HERKUNFT | GENUSS | SEELUFT

... unter diesem Motto heissen wir Sie sehr herzlich in der Seebar willkommen. Ob am Bartresen mit dem prägnanten Bezug der Firma Jakob Schläpfer, St. Gallen oder an einem der Tische drinnen und draussen, geniessen Sie unsere Gastrobar und das sorgsam für Sie ausgesuchte Angebot.

Wir haben uns bei den Spirituosen auf die Schweiz fokussiert und tolle Produkte und Produzenten gefunden. Gehen Sie auf Entdeckungsreise was die Schweiz an Gin, Vodka, Rum und Whisky zu bieten hat. Entdecken sie bei Aperitif, Spritz und Cocktails die grosse Auswahl, vor allem auch an alkoholfreien Alternativen. Vielleicht darf es mal ein alkoholfreier Negroni sein?

Dazu ein Barklassiker wie Rindstatar oder Club Sandwich? Oder unsere beliebten Jahrgangssardinen direkt aus der Dose mit Zapfenbrötli der Kreuzbäckerei Stans und eingelegtem Gemüse?

Lassen Sie es sich gut gehen, wünscht
Paolo Boldini und das gesamte Seebar Team

Mehr Informationen unter [seebar-luzern.ch](https://www.seebar-luzern.ch)

Bar Food

Classics & Favorites

Seebar Plättli

Bündner Rohschinken | Engelbergerli | Heuspeck | Nidwaldner
Trockenfleisch | Usbrecher Rohmilchkäse | Marinierte Oliven |
eingelegtes Gemüse 32.–

Tatar

Rindstatar 140g | Condiments | Zapfenbrötli 34.–

Pinsa Rouge

Bündner Rohschinken | gezupfte Burrata | grillierte
Artischockenherzen | Cherrytomaten | Preiselbeeren 23.–

Pinsa Bleu

Käse «Fourme d'Ambert» | Birne «Gute Louise» | Baumnuss |
Waldhonig 23.–

Raviolone Melanzane

Basilikumpesto | Cherrytomaten | Taggiasca Oliven |
Baby Aubergine 23.50

Raviolotto Vitello & Salvia

Tomatensauce | Kalbsfond | Pepperoni | Sbrinz 24.50

Hausgemachter Graved Lachs 24.–
Gurken Chutney | Sauce Rouille | Olivenöl Kaviar | Frisée

Herbstsalat  21.–
Gratinierter Geisskäse | Blattsalate | Gewürzfeigen | Kürbis

Rüeblli Creme Suppe  14.–
Zitronengras | Ingwer | Kräuteröl

Seebar Club 27.–
Buttertoast | gezupftes Poulet | Eigelbcreme |
Rohess-Speck | Lattich

Cans & Snacks

Serviert mit Zapfenbrötli von der Kreuzbäckerei, Stans

Jahgangssardinen 2019 aus der Dose 19.–
Sardines de Garde Millèsime
Eingelegtes Gemüse | Zitrone

Dip Dip Dip  16.–
Hummus | Muhammara | Mutabbal | Olivenöl

Bites  18.–
Artischocken Herzen | grillierte Auberginen |
sonnengetrocknete Cherrytomaten

Sweets

Nuit Blanche 37%

Birnen-Tartelette | Spekulatius | Meringue | Quitten-Süppchen | Marroni

12.–

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit einer süssen, tagesfrischen Kleinigkeit aus unserer hauseigenen Pâtisserie

8.50

Kalte Lust Glacebecher

6.–



Vegetarisch |



Vegan

Fleisch: Schweiz, Fisch: Frankreich, Norwegen

Wir informieren Sie gerne individuell über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.