



Aus der kalten Küche

*Wir bereiten unsere Speisen immer frisch zu.
Daher können bei vollem Beizlibetrieb Wartezeiten entstehen.*

„Walterli's Geniesserplättli“	28.00
Feinste Spezialitäten (Dürres, Speck, Huuswurst und Lachsschinken) aus hauseigener Fleischrocknerei, Räucherei und Wursterei dazu Urner Alpkäse, Essiggemüse und eine Portion Huus-Brot mit Butter	
„Apero-Wägeli“	20.00
Huuswurst aus hauseigener Wursterei, Urner Alpkäse, Essiggemüse und eine Portion Huus-Brot mit Butter	
„Seebeizli Jumbo Brezel“	
Belegt mit Rohschinken aus hauseigener Fleischrocknerei, Blattsalat, Tartarsauce und Essiggurke	13.00
Buntgemischter Salat mit Huusdressing und Huus-Brot	12.50
Kleiner buntgemischte Salat mit Huusdressing und Huus-Brot	8.00
Eine Portion zusätzlich Huus-Brot mit Butter	5.00



Chnusper-Ecke

„Unsere Gerichte dürfen Sie sehr gerne auch zu zweit, zu dritt oder ...
konsumieren, wir verrechnen kein zusätzliches Gedeck“

„Chnusper-Chörbli“	
Egli- und Zanderfilet im Bierteig gebacken	21.00
mit buntgemischtem Salat oder Pommes-Frites	28.50
„Poulet- Chnusperli“	
vom Schweizer Huhn (Pouletbrust) mit Currysauce	21.00
mit buntgemischtem Salat oder Pommes-Frites	28.50
„Chnusperplatte“ für 2 Personen	66.00
Egli- und Zanderfilet im Bierteig, Pouletchnusperli (CH), Pommes-frites, Tartarsauce und eine Schüssel buntgemischter Salat	
„Chnusperplatte“ für 3 Personen	99.00
Egli- und Zanderfilet im Bierteig, Pouletchnusperli (CH), Pommes-frites, Tartarsauce und eine Schüssel buntgemischter Salat	

Fischherkunft: (EU) / Fleischherkunft: (CH)

Falls Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen.
In unserem handwerklich produzierenden Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer
Kreuzkontamination. Daher können wir nicht generell ausschließen, dass Lebensmittel
bzw. Produkte miteinander in Berührung kommen.

Wir verwenden ausschließlich **Erdnussöl** zum Frittieren!



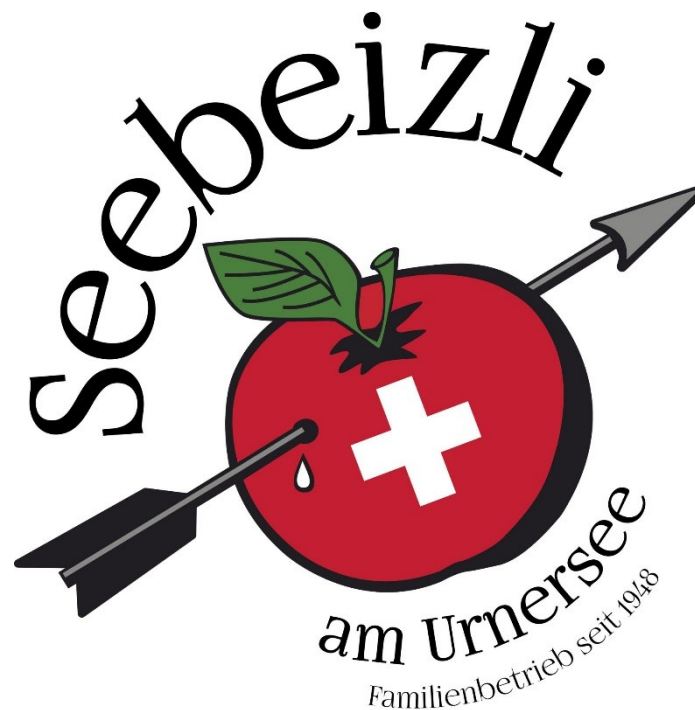
Aus der warmen Küche

„Seebeizli Pfännli“ 		
Äplermagronen und Kartoffeln mit Urner Alpkäse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus		21.00
„Seebeizli Pfännli Mini“ 		17.00
„Chnusper-Chörbli Mini“		
Egli- und Zanderfilet im Bierteig gebacken, Tartarsauce, dazu buntgemischtem Salat oder Pommes-Frites		23.50
„Poulet-Chnusperli Mini“		
vom Schweizer Huhn (Pouletbrust) mit Currysauce dazu buntgemischtem Salat oder Pommes-Frites		23.50
Pommes-Frites mit Ketchup/Mayo	klein 250g	8.00
	gross 350g	9.00
Pommes-Frites mit 4 Stück Kalbs-Cipollata		13.00
„Räuberteller“		0.00
Ein leerer Teller, darf bei Mama oder Papa räubern		

weitere Tagesangebote gemäss Aushang!!!

vegetarisch 

www.seebeizli.ch



Kontakt:

www.seebeizli.ch

info@seebeizli.ch

Tel. 078 821 39 40

Öffnungszeiten: April bis Oktober 2026

Samstag, Sonntag und Feiertage

10:30 bis 17:30

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!
Familie Roman und Gabriela Gick-Stäheli