



Spécialités de la cuisine levantine et la cuisine méditerranéenne

Bienvenu dans un monde de couleurs, de saveurs et de traditions !

Notre menu réunit les meilleures spécialités de la cuisine levantine et la cuisine méditerranéenne – deux régions connues pour leur diversité, leur fraîcheur et leur hospitalité incomparable.

Laissez-vous inspirer par les arômes séduisants du Levant et les notes légères et ensoleillées de la Méditerranée. Chaque plat est préparé avec amour et précision et relie plaisir et joie de vivre pour une expérience culinaire unique.

L'équipe de l'Hôtel Seeburg vous souhaite un bon appétit. Profitez de votre voyage à travers ces deux cuisines fascinantes.

Mezze - différentes petites entrées et amuse-bouches à partager

Labneh - crème fraîche à la libanaise faite maison

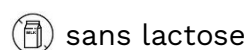
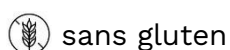
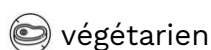
Parmigiana - gratin de légumes de la cuisine sicilienne

Guanciale - lard séché à l'air (non fumé) d'Italie









Caponata - plat de légumes aigre-doux de la cuisine sicilienne

Harissa - purée de piments épicée de Tunisie





Petits hôtes, grands gourmets ! Pour CHF 15, les enfants peuvent choisir leur plat préféré - une boule de glace inclus.



Entrées | Soupes















- Laitue automnale | noix | fromage de chèvre | mandarine | huile de graines de courge | sauce à la moutarde douce   16.-
- Magret de canard fumé | pomme | frisée | cassis   18.-
- Soupe au maïs et à l'échalote | polenta à l'estragon | mousse à la vanille   12.-
- Bouillon de queue de bœuf | légumes-racines | sherry   14.-

Du four







- Bâtonnets de focaccia | olives | tomates cerises séchées | citrons confits   12.-
- Pain pita tiède   4.-

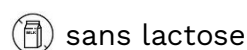
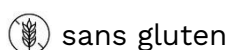
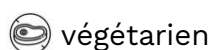
Mezze à partager

3 pièces au choix: 26.-
5 pièces au choix: 36.-



- Olives « kalamata » marinées & légumes aux vinaigres   
- Labneh | huile d'olive vierge  
- Pimientos de padrón | aïoli au safran   
- Salade de fenouil | orange | amande   
- Houmous naturel | houmous au paprika   

Plats principaux végétariens







- Ravioli de sarrasin | polenta | fromage de montagne | émulsion de truffe d'hiver | épinards en branches  32.-
- « Parmigiana » | aubergine | tomate | parmesan    28.-
- Cœurs de laitue sautés | orge | réduction de cèpes | purée de chou-fleur   31.-



Plats principaux à base de poisson et de fruits de mer

Poulpe grillé sauce rouille aubergine crémeuse pimientos de padrón 	43.-
Coquille Saint-Jacques gratinées chorizo lentilles aux tomates	45.-
Médailon de baudroie « guanciaie » échalotes sautées beurre blanc aux crustacés 	42.-



Plats principaux à base de viande



Jeune cerf noix rôties pomme lentilles au vinaigre balsamique  	42.-
Carré d'agneau robe de pistache jus champignons des bois	48.-
Entrecôte tomates cerises confites « caponata » tiède  	41.-
Joue de bœuf braisée jus au sherry purée de chou-fleur amandes fumées 	38.-
Filet de porc jus poire marinée gorgonzola noisette 	39.-




Accompagnements des plats principaux




un accompagnement au choix est inclus dans le prix
chaque accompagnement supplémentaire + 7.-


Brocoli-asperge   

Pommes de terre au romarin  

Riz pilaf  



Frites de patates douces   




Pommes Frites   



Falafel croustillant  



Sauces supplémentaires

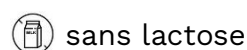
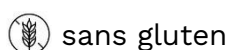
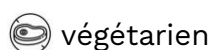
chaque + 4.-

Aïoli au safran  

Mayonnaise à la truffe   



Sauce barbecue à la bière  


Beurre au romarin et aux capres  



Desserts



Toffifée 2.0 | caramel | nougat | noisette  12.-

Petit gâteau au chocolat | sorbet à la poire | pistache | meringue   12.-

Crumble aux myrtilles | glace à la cannelle | mousse au vin doux  12.-

Glace | Boules

par boule 3.50


Glace à la crème  

Vanille | chocolat | fraise | café | yogourt | caramel salé | noix | cannelle

Sorbet   

Citron | poire

Dessert pour les petits hôtes

Riz au lait | cannelle | sucre   7.-

Déclaration d'origine

Canard - Allemagne

Cerf - Allemagne

Agneau - Irlande

Poulpe - sauvage / FAO 34 Atlantique Centre-Est

Baudroie - sauvage / FAO 27 Atlantique Nord-Est

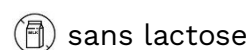
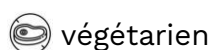
Viande de veau, de bœuf et de porc (sauf indication contraire) - Suisse

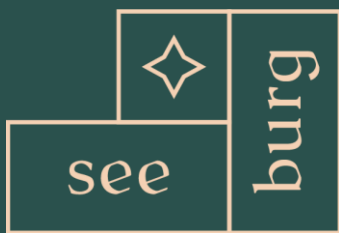
Pita - Israël

Pain (sauf indication contraire) - Suisse (Bäckerei R. Hänggi AG)

Si vous avez des questions sur les allergènes et les ingrédients, notre équipe est à votre disposition.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA légale incluse.





Hotel Seeburg | Seeburgstrasse 61 | 6006 Luzern

T +41 41 375 55 55 | mail@hotelseeburg.ch | www.hotelseeburg.ch