



Herzlich Willkommen

Wie schön, dass Sie bei uns sind.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Informationen zu Allergenen und Zutaten:

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranz leiden.
Die Legende zur Erklärung der einzelnen Allergie Symbole finden Sie auf der letzten Seite.

Die Übertragung von Spuren einzelner Allergene können wir trotz einer sehr sorgfältigen Herstellung der Speisen nicht garantieren.

Mehr zu den regionalen Produkten finden Sie unter www.natuerlich-regional.ch.



Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat

Französisches oder italienisches Dressing



9.00

Gemischter Salat

Französisches oder italienisches Dressing



11.00

Freiland-Nüsslisalat (Marcel Bosshard, Riehen)

Speck | Ei | Croûtons



16.00

Winter Bowl

Allschwiler Ziegenkäse im Brikteig | Mesclun | Mandarinen-Sternanischnuteny | Macadamianuss



19.50

Klassisches Rindstatar

Kürbiskern-Pesto | Konfierter Kürbisschnitz | Sbrinz | Focaccia oder Toast



26.00

36.00

Kürbissuppe (Kürbis Brunnenhof Metzerlen)

Amaretti | Curryschaum | Chip | Ingwer



13.00

Randen-Cappuccino

Ziegenfrischkäse-Espuma



14.00

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Kastaniengnocchi



Trüffelrahm | gebratener Rosenkohl | Sbrinzchip

29.00

Hausgemachte Buchweizen-Lasagne



Röstzwiebeln | Kürbis | Pilze

29.00

Gerösteter Blumenkohl Marrakesch



Hummus | Granatapfel | Sesam

29.00

Cordon Bleu Festival

Das Vegetarische



Cordon Bleu von der Kartoffel

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Junger Spinat mit Rahm verfeinert

28.00

Das Traditionelle mal anders



Unpaniertes Cordon Bleu vom Schwein

Landrauchschinken | Apfel | Nüsse | Baselbieter Käse | Rösti | Sauerkraut | Senfsauce

37.00

Das Südländische



Poulet-Cordon Bleu

getrocknete Tomaten | Coppa | Parmesan | Kräuterpanade | Weissweinsrisotto | Saisongemüse

37.00

Das Regionale



Schweins-Cordon Bleu

Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse | Pommes Frites | Saisongemüse

37.00

Das Klassische





















Kalbs-Cordon Bleu

Schinken | Greyerzer | Pommes Frites | Saisongemüse

47.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Klassiker mit Fleisch & Fisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"		36.00
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis		
Geschnetzelte Kalbsleber	 	39.00
Madeirasauce Rösti		
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes	 	47.00
Rahmsauce Pilze Kräuter Rösti		
Seegarten Burger Regional	   	32.00
Omoso-Jungrindfleisch Trüffel-Raclettekäse Spiegelei Weisskabis Apfel-Feigensenf Kresse Brioche-Bun Pommes Frites		
Club-Sandwich Seegarten	   	29.50
Heimische Pouletbrust Speck Spiegelei Tomate Eisbergsalat Coleslaw Toast Pommes Frites		
Heimisches Grand Cru Entrecôte (200gr) vom Green Egg	 	59.00
Trüffeljus Maiscrème geröstete Pastinaken		
Miso Alpen Zander aus Raron	  	49.00
Dashi-Fond Shitake Edamame Bohnen		

Herkunfts-Deklaration

Schweiz

- Kalb
- Rind
- Schwein | Grand Cru Rohschinken | Kochschinken (Sachbezeichnung Hinterschinken)
Geräucherter Speck | Bratspeck
- Ente
- Poulet
- Zander

Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)

Nordatlantik

- Jakobsmuscheln

Kanada

- Hummer

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen