

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

Wir laden Sie ein unsere Küche mit saisonalen und regionalen Produkten kennen zu lernen. Geniessen Sie einheimische Produkte und Zutaten, mediterran angehaucht und verbunden mit einem klassischen Service.

Im Namen des gesamten Teams wünschen wir Ihnen von Herzen unvergessliche und genussvolle Stunden bei uns im Restaurant Seegarten.

Ihre Gastgeber



Christian Krebs



Olivier Matthey

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

Gemischter Salat



Französisches oder italienisches Dressing

11.00

Freiland - Nüsslisalat



Speck | Ei | Croûtons

16.00

Klassisches Rindstatar



Sbrinz | Kürbispesto | Konfiertes Kürbisschnitz | Focaccia oder Toast

25.00

35.00

Kürbissuppe



Amaretti | Curryschaum | Focaccia | Ingwer

13.00

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Kastaniengnocchi



Trüffelrahm | gebratener Rosenkohl | Sbrinzchip

29.00

Kürbis-Apfelküchlein

Heidelbeer-Chutney | Kichererbsen | Minze | Federkohl | **vegan**

29.00

Wild und würzig

Hirschpfeffer



Speck | Croûtons | Rotkraut | Marroni | Mirza-Apfel | Spätzli

31.00

Wildrahmgeschnetzeltes



Gin | Wacholder | Preiselbeeren | Rotkraut | Maroni | Spätzli

39.00

Rehschnitzel



Brombeerjus | Schupfnudeln | Marroni | Rosenkohl

46.00

Klassiker mit Fleisch & Fisch

Heimische Pouletbrust "Singapur" 	36.00
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis	
Geschnetzelte Kalbsleber  	39.00
Madeirasauce Rösti	
Das Regionale    	37.00
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Pommes Frites Herbstgemüse	
Seegarten Burger Regional     	32.00
Omoso Jungrindfleisch Senf-Raclette-Käse Rotkabis Karamellierte Baumnüsse Preiselbeerdip Maisbun Pommes Frites	
Club-Sandwich Seegarten    	29.50
Heimische Pouletbrust Speck Spiegelei Tomate Eisbergsalat Coleslaw Pommes Frites	
Alpen-Egli aus Raron gebraten    	47.00
Pilze Salbei Kastanien-Kartoffelpüree Federkohl	

Herkunfts-Deklaration

Aus der Schweiz

- Kalb
- Rind
- Schwein | Grand Cru Rohschinken | Kochschinken (Sachbezeichnung Hinterschinken)
Geräucherter Speck | Bratspeck
- Poulet
- Egli
- Reh | Wildschwein

Aus Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)

Aus Deutschland

- Reh | Wildschwein | Hirsch

Aus Frankreich

- Reh | Wildschwein

Aus Österreich

- Reh | Wildschwein | Hirsch

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen