

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

Grüner Salat



Französisches oder italienisches Dressing

9.00

Gemischter Salat



Französisches oder italienisches Dressing

11.00

Freiland - Nüsslisalat



Speck | Ei | Croûtons

16.00

Herbst-Bowl



Ziegenfrischkäse | Wildkräuter | Randen | Pinienkerne

19.50

Waldpilze | Orangen-Balsamico-Dressing

Mit hausgebeiztem Hirschschinken

24.00

Klassisches Rindstatar



Sbrinz | Kürbispesto | Konfierter Kürbisschnitt | Focaccia oder Toast

25.00

35.00

Kürbissuppe



Amaretti | Curryschaum | Focaccia | Ingwer

13.00

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Kastaniengnocchi



Trüffelrahm | gebratener Rosenkohl | Sbrinzchip

29.00

Hausgemachte Ravioli



Waldpilze | Kräuter | Spinatcrème | Sbrinz | Amaretti

33.00

Kürbis-Apfelküchlein

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

29.00

Wild und würzig

Hirschpfeffer



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

31.00

Wildschwein-Entrecôte



Wacholderjus | Marroni-Kartoffelpüree | Roweinbirne | Karamellierte Baumnüsse

38.00

Wildrahmgeschnetzeltes



Gin | Wacholder | Preiselbeeren | Rotkraut | Maroni | Spätzli

39.00

Rehschnitzel



Brombeerjus | Schupfnudeln | Marroni | Rosenkohl

46.00

Auf Vorbestellung

Rehrücken Seegarten (für 2 Personen)



Wildrahmsauce | Rosenkohl | Rotkraut | Mirza-Apfel
Preiselbeeren | Rotweinbirne | Pilze | Marroni | Schupfnudeln | Spätzli

pro Person

64.00

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

Schweiz

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

Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)

Deutschland

- Reh | Wildschwein | Hirsch

Frankreich

- Reh | Wildschwein

Österreich

- Reh | Wildschwein | Hirsch

Zusatz für Fondue

Lamm – Irland | Rind – Paraguay | Saibling – Island, Aquakultur

Rotzungenfilet – Nordost-Atlantik, Wildfang | Crevetten - Argentinien

Jakobsmuschel & Heilbutt – Nordwest-Atlantik | Thunfisch – Westlicher Zentralpazifik

Zander – Russland / Kasachstan | Lachs - Norwegen

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen