

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

Grüner Salat



Französisches oder italienisches Dressing

9.00

Gemischter Salat



Französisches oder italienisches Dressing

11.00

Sommer Bowl



Allschwiler Grillkäse | Aprikosen-Thymian-Chutney

Pfifferlinge | Macadamianuss | Holunderemulsion | Sprossen

19.50

Mit Misoxer Lachs



24.00

Klassisches Rindstatar



Sbrinz | Eigelbcreme | Kräutersalat | Focaccia oder Toast

25.00

35.00

Kalte Andalusische Tomatensuppe



Basilikumsorbet | Melonen

13.00

Vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachte Ravioli



Pfifferlinge | Ricotta | junger Spinat | Königskirschen | Sbrinz

29.00

Vegan

Arepas gefüllt

Erbsen | Mais | Confierte Kirschtomaten | Karamellisierte Zwiebeln | Rucola
Veganer Brombeer-Senf Dip

29.00

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional



Omoso Jungrindfleisch | Aprikosen-Chutney | Baselbieter Käse | Pfifferlinge
Brombeer-Senf-Dip | Römer Salat | Mais-Bun | Pommes Frites

29.50

Club-Sandwich Seergarten



Heimische Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Tomaten | Eisbergsalat
Coleslaw | Pommes Frites

29.50

Sommersalate

Toskana 	29.50
Burratina (italienischer Frischkäse) Rucola Tomaten Rote Zwiebeln Basilikum Balsamico Dressing	
Asiatisch 	32.00
Riesengarnelen Avocado Kichererbsen Koriander Minze Asia Dressing	
Caesar Style 	33.00
Römersalat Heimische Pouletbrust Croûtons Parmesan Speck Caesar Dressing	

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Alpen-Egli aus Raron 	47.00
Unser Bier gestampfte neue Kartoffeln junger Spinatsalat Safran-Aioli	

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"		36.00
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis		
Geschnetzelte Kalbsleber		39.00
Madeirasauce Rösti		
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes		47.00
Rahmsauce Pfifferlinge Kräuter Rösti		
Das Regionale		37.00
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Pommes Frites Sommergemüse		
Heimisches Entrecôte mit Café de Paris		48.00
Focaccia Aprikosen Frühlingszwiebeln Thymian Mais Kefen		

Herkunfts-Deklaration

Aus der Schweiz

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

Aus Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)
-

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen