

# 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](http://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

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

# Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

<b>Alpen-Egli aus Raron</b>		47.00
Unser Bier   gestampfte neue Kartoffeln   junger Spinatsalat   Safran-Aioli		

# Klassiker mit Fleisch

## Heimische Pouletbrust "Singapur"



Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis

36.00

## Geschnetzelte Kalbsleber



Madeirasauce | Rösti

39.00

## Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes



Rahmsauce | Pfifferlinge | Kräuter | Rösti

47.00

## Das Regionale



Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse  
Pommes Frites | Sommergemüse

37.00

## Heimisches Entrecôte mit Café de Paris



Focaccia | Aprikosen | Frühlingszwiebeln | Thymian | Mais | Kefen

48.00

# 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