

# 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

<b>Grüner Salat</b>	 		9.00
Französisches oder italienisches Dressing			
<b>Gemischter Salat</b>	 		11.00
Französisches oder italienisches Dressing			
<b>Klassisches Rindstatar</b>	  	25.00	35.00
Sbrinz   Eigelbcreme   Kräutersalat   Focaccia oder Toast			
<b>Kalte Andalusische Tomatensuppe</b>	 		13.00
Basilikumsorbet   Melonen			
<b>Tagessuppe</b>			7.50
Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft			

# Vegetarisch/Vegan

**Arepas gefüllt** 29.00  
Erbsen | Mais | Confierte Kirschtomaten | Karamellisierte Zwiebeln | Rucola  
Veganer Brombeer-Senf Dip

## Sommersalate

**Toskana**  29.50  
Burratina (italienischer Frischkäse) | Rucola | Tomaten | Rote Zwiebeln  
Basilikum | Balsamico Dressing

**Asiatisch**  32.00  
Riesencrevetten | 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

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