

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

"Beim Essen & Trinken wird der Kummer vergessen"
Bauernregel

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



Florian Stöter-Tillmann



Olivier Matthey

Informationen zu Allergenen und Zutaten:

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranz leiden.
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert Sie unser Fachpersonal gerne.

Die Übertragung von Spuren einzelner Allergene oder Zutaten können wir trotz einer sehr sorgfältigen Herstellung der Lebensmittel nicht ausschliessen.

Mehr zu den regionalen Produkten finden Sie unter www.natuerlich-regional.ch.



Verführerische Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat	7.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat	9.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Gestockte Basilikum-Morchelcreme	16.5	
Wildkräuter Kalbsmilken Rhabarber		
Frühlingsalat	17.5	
Spargel Löwenzahn Grissini Walliser Grand Cru Rohschinken		
Hausgebeizter gebratener Misoher Lachs	22.5	
Lupinensalat Rhabarber-Chutney Bärlauch-Dip		
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Brennessel-Pesto Kräutersalat		
Grillgemüse Focaccia oder Toast		
Legierte Spargelsuppe	15	
Ingwer Zitronengras Kokosmilch Bärlauch Gebackenes Wachtelei		
Brennessel-Cremesuppe	14	
Geräucherte Entenbrust Morcheln		

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kartoffelgnocchi I Malfatti

Frühlingsspinat I Kirschtomaten I Bärlauch-Pesto



26.5

Offenes Kräuter-Ravioli

Spargel I Morcheln I Frühlingszwiebeln I Cironé-Schaum



25.5

Vegan & Gluten-frei

Amaranth mit Frühlingsspinat

Frühlingskarotten I Granatapfel I Humus I Rhabarber I Avocado



25

Power Food

Gebratener Spargel I Spinat I Amaranth I Rhabarber
Humus I Falafel I Sprossen I Joghurt I
Karamellierte Zwiebeln I Avocado



27

Mit heimischer Pouletbrust

33

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch I Riesengarnele

Spargel I Wasabi-Mayonnaise I Cashewnuss I Mango I Mikrokresse

Mais-Bun I Pommes Frites

28.5

Club-Sandwich Seergarten

Heimische Pouletbrust I Speck I Eiersalat I Tomate I Eisbergsalat

Grillgemüse I Pommes Frites

25.5

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Gebratene Alpen-Egli aus Raron 44.5
Morcheln I Kräuter I Salzkartoffeln I Junger Spinat

Alpen-Zanderfilet aus Raron 42
Im Kräutersud mit Quark I Neue Kartoffeln I Frühlingskarotten I Apfel I Rote Zwiebel

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur" 32
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch
Früchte I Gemüse I Reis

Omoso Jungrind-Ellenfilet aus dem Emmental 39.5
Hausgemachte Gnocchi I Spargel I Bärlauch I Frühlingskarotten I Quark

Das "Regionale" 34
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck
Zwiebeln I Baselbieter Käse I Pommes Frites I Frühlingsgemüse

Basler Ratsherrentopf 34
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse I Speck
Champignonrahmsauce I Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)

Geschnetzelte Kalbsleber 35.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"
Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)

Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzelttes 43
Rahmsauce mit Morcheln I Frühlingszwiebeln I Kräuter
Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)