

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		7.50
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat		9.50
Französisches oder italienisches Dressing		
Frühlingshafter Brotsalat 		17.00
Focaccia Spargel Radiesli Löwenzahn Bärlauch		
Frischkäsepraline von der Käserei Jumi  		19.50
Morchelcreme Spargelsalat Erdbeer Dressing		
Rosa-Reis-Misoxer-Lachs Bowl  		22.50
Rhabarber Avocado Wildkräuter Cashewnüsse Frühlingszwiebelvinaigrette		
mit Tofu anstatt Lachs  		19.50
Klassisches Rindstatar   	24.00	34.00
Parmesan Kräutersalat Eigelbcreme Focaccia oder Toast		
Spargel-Capuccino  		13.00
Bärlauch Focaccia		
Brunnenkresse-Suppe   		13.00
panierte Kalbsmilken		


Vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachte Malfatti  27.50
Kartoffeln | Spinat | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Pinienkernenbutter


Hausgemachte Bärlauch-(JUMI) Ziegenfrischkäseravioli  29.00
Mönchsbart | Morchelschaum


Vegan

Gebratene Amaranthküchlein 28.00
Spargel-Morchelpanaché | Veganer Joghurt | gepickelte Radieschen

Vegane Curry-Gerstenbowl  28.50
Frühlingskarotten | Sprossen | Joghurt | Rhabarber
Bärlauch | Granatapfel | Hummus | Spinat

Beliebte Snacks

Curry-Gerstenbowl mit heimischer Pouletbrust  34.50
Frühlingskarotten | Sprossen | Joghurt | Rhabarber
Bärlauch, Granatapfel, Hummus, Spinat

Seergarten Burger Regional  29.50
Omoso-Jungrindfleisch | Speck | Aarewasserkäse von Jumi
Spargel | Zwiebel-Speckconfi
Microkresse | Mais-Bun | Pommes Frites

Club-Sandwich Seergarten  27.50
Heimische Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Tomate | Eisbergsalat
Coleslaw | Pommes Frites



Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser


Gebratene Alpen-Egli aus Raron   46.00
Champignons | Tomaten | Kräuter | Salzkartoffeln | Junger Spinat


Gebratenes Alpen-Zanderfilet   46.00
Bärlauch-dip | süss-saures Frühlingsgemüse | Spargel | Morcheln | Neue Kartoffeln

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur" 34.00
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis




Omoso Jungrind-Hohrückenfilet aus dem Emmental   56.00
Hausgemachte Malfatti | Frühlingskarotten | Pinot-Noir-Jus | Bärlauchquark

Basler Ratsherrentopf  37.00
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse
Speck | Pilzrahmsauce | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Geschnetzelte Kalbsleber  38.00
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"
Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes  46.00
Rahmsauce | Pilze | Kräuter | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Lammrücken aus der Schweizer Romandie 56.00
Spargel-Kartoffel-Ratatouille | Lavendel-Honigjus

Das Regionale    36.00
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse
Pommes Frites | Saisongemüse

Herkunfts-Deklaration

Aus der Schweiz

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

Aus Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen