

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

"Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele"

Unbekannter Autor

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.

Verführerische Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat	7.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat	9.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Nüsslisalat (von Marcel Bosshard, Riehen)	14.5	
Speck Ei Croûtons		
Wintersalat	17.5	
Gebratener Kräuterseitling Granatapfel Baumnüsse Baumnussöl		
Gebeizter Misoher Lachs im Weckglas	22.5	
Wildfangkrevette Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Mango Wasabi Micro-Sprossen		
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Basilikum-Pesto Kräutersalat Konfiertes Kürbisschnitz Focaccia oder Toast		
Kürbissuppe	12	
Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Kokosnuss Curry		
Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe	14	
Gebratene Jakobsmuschel		

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kartoffelgnocchi I Malfatti

Wirsing I Kürbiskern-Pesto I Waldpilze I Holunder



26.5

Pilzraviolo im Petersilienteig

Cirone (dreijähriger Extrahartkäse aus dem Emmental)
Haselnussbutter I Nüsslisalatcreme I Trüffeljus



25.5

Vegan & Gluten-frei

Dreifarbiger Quinoa mit Federkohl

Blumenkohl-Crumble I Preiselbeeren I Veganer Joghurt
Karamellisierte Zwiebel I Kräuterseitling I Humus



25

Power Food

Nüsslisalat I Federkohl I Quinoa I Preiselbeeren I Humus
Falafel I Sprossen I Joghurt I Karamellisierte Zwiebel
Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen



27

Mit heimischer Pouletbrust

33

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch I Speck I Brie
Preiselbeeren I Honig-Senf-Dip I Pekannuss-Krokant I Zwiebel I Micro-Kresse
Mais-Bun I Pommes Frites

28.5

Club-Sandwich klassisch

Heimische Pouletbrust I Speck I Ei I Tomate I Eisbergsalat
Coleslaw I Pommes Frites

25.5

Festliche Spezialitäten

Gebratene Appenzeller Freiland-Entenbrust	36.50
Chili-Orangensauce Potpourri von Apfel, Birne, Feige, Ingwer und buntem Pfeffer Hausgemachte Malfatti	
Heimisches Rindsfilet Rossini	52
Entenleber Trüffeljus Tourniertes Gemüse Streichholzkartoffeln	
Acquerello-Risotto	38.50
Jakobsmuschel Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Vanille Lauch-Heu Krustentierschaum	

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Alpen-Egli-Chnusperli aus Raron	39.5
Tartarsauce Salzkartoffeln Junger Spinat	
Heimischer Saibling im Mandelkleid gebraten	42
Preiselbeeren Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Kräuterseitling Federkohl	

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"	32
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis	
Omoso Jungrind-Ellenfilet aus dem Emmental	39.5
Hausgemachte Gnocchi Püree vom Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Trüffel Crème fraîche	
Das "Regionale"	34
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Wintergemüse Pommes Frites	
Basler Ratsherrentopf	34
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse Speck Champignonrahmsauce 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-Kalbsgeschnetzeltes	43
Rahmsauce mit Waldpilzen Frühlingszwiebeln Kräuter Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)	

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

