

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

"Kein Genuss ist vorübergehend. Den Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend"
Johann W. von Goethe

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		
Freiland-Nüsslisalat (Marcel Bosshard, Riehen)		15
Speck Ei Croûtons		
Herbstsalat		17.5
Gebratene Pilze Trauben Nüsse Baumnussöl		
mit hausgemachtem Wildschinken		19.5
Waldpilz-Tatar (vegan)		19.5
Kürbis Wildkräuter Sauerrahm Focaccia		
Hirsch-Carpaccio		24
Baumnuss Rosa Pfeffer Belper Knolle Kürbis Wildkräuter		
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Kürbiskern-Pesto Kräutersalat		
Konfierter Kürbisschnitt Focaccia oder Toast		
Kürbissuppe (Kürbis vom Brunnenhof Metzerlen)		13
Amaretti Curry Koriander Kokos		
Wildkraftbrühe		14
Reh-Dumpling Wacholder Nüsslisalat Kürbis		

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kürbis-Kartoffelgnocchi I Malfatti

Federkohl I Kürbis I Kürbiskern-Pesto



27.5

Hausgemachte Waldpilzravioli

Cironé (dreijähriger Hartkäse aus dem Emmental)

Haselnussbutter I Nüsslisalatcreme



27

Vegan & Gluten-frei

Dreifarbiger Quinoa mit Wirsing

Geschmorter Rotkohlschnitz I Preiselbeeren I Veganer Joghurt

Karamellierte Zwiebeln I Waldpilze



27

Power Food

Nüsslisalat I Quinoa I Preiselbeeren I Humus

Falafel I Sprossen I Joghurt I Karamellierte Zwiebeln

Kürbis (Brunnerhof Metzleren)



29.5

Mit heimischer Pouletbrust

35.5

Beliebte Snacks

Seegarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch I Speck I Rauch-Raclettekäse von Jumi

Rotkabis I Kürbis-Chutney I Zwiebel I Microkresse

Mais-Bun I Pommes Frites

29.5

Club-Sandwich Seegarten

Heimische Pouletbrust I Speck I Eiersalat I Röstkürbis I Eisbergsalat

Kürbis-Kernöl-Dip I Coleslaw I Pommes Frites

27.5

Wild & Würzig

Hirschpfeffer 29
Speck | Croûtons | Waldpilze | Rotkraut | Marroni | Mirza-Apfel | Spätzli

Wildschein-Entrecôte mit Kürbiskernkruste 38
Kürbis | Haselnuss-Schupfnudeln | Rotweibirne

Wildrahmgeschnetzeltes 39
Wacholder | Gin | Preiselbeeren | Rotkraut | Marroni | Spätzli

Rehschnitzel 44
Brombeeren | Trauben | Marroni | Rotkohlstreifen | Rosenkohl | Schupfnudeln

Für 2 Personen

Rehrücken Seegarten pro Person 62
Wildrahmsauce | Rosenkohl | Rotkraut | Mirza-Apfel
Prelselbeeren | Birne | Pilze | Marroni
Spätzli | Schupfnudeln

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Gebratene Alpen-Egli aus Raron 44.5
Waldpilze | Kräuter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

Heimischer gebeizter & geflämmerter Misoxer Lachs 43
Brombeeren | Kürbis | Rosenkohl

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"	34
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis	
Omoso Jungrind-Ellenfilet aus dem Emmental	39.5
Hausgemachte Gnocchi Nüsslisalatcreme Preiselbeeren Crème Fraîche	
Das "Regionale"	36
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Pommes Frites Herbstgemüse	
Basler Ratsherrentopf	37
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse Speck Waldpilzrahmsauce Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)	
Geschnetzelte Kalbsleber	36.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale" Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)	
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes	44.5
Rahmsauce mit Waldpilzen Frühlingszwiebeln Kräuter Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)	