

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

«Beim Trinken und Essen 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.

Verführerische Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat	7.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat	9.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Karamellierter Ziegenkäse von Jumi	16.5	
Wildkräuter Kressecreme Pekannuss-Relish		
Kräutersalat	17.5	
Melone Walliser Grand Cru-Rohschinken Minze Holunderblüte		
Heimischer Saibling im Weckglas	22.5	
Gurke Meerrettich Thymian Aprikose Sauerrahm		
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Basilikum-Pesto Kräutersalat		
Gepickeltes Gemüse Focaccia oder Toast		
Gazpacho	12	
Andalusische kalte Tomatensuppe mit Basilikumsorbet		
Cirone-Suppe (dreijähriger Extrahartkäse aus dem Emmental)	13	
Geräucherte Entenbrust Eingelegte Aprikosen		

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kartoffelgnocchi I Malfatti



26.5

Junger Spinat I Kirschtomaten I Basilikum-Pesto I Pfifferlinge

Salbei-Ravioli mit gutem Heinrich



24

Cirone (dreijähriger Extrahartkäse aus dem Emmental)
Pinienkern-Butter I Kirschen

Vegan & Gluten-frei

Dreifarbiger Quinoa mit jungem Spinat



25

Blumenkohl-Schnitzel I Himbeeren I Joghurt I Karamellisierte Zwiebeln

Power Food

Erbsen I Blumenkohl I Quinoa I Himbeeren I Humus
Falafel I Sprossen I Joghurt I Karamellisierte Zwiebeln I Avocado



27

Mit heimischer Pouletbrust

34

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

28.5

Omoso Jung-Rindfleisch I Speck I Senf-Mayonnaise
Frühlingszwiebel I Eiersalat I Zwiebel I Senfkresse
Mais-Bun I Pommes Frites

Club-Sandwich klassisch

25.5

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

Sommersalate

Toskana		27.5
Rucola Büffelmozzarella Melone Hausgemachtes Focaccia Basilikum Rote Zwiebeln Balsamico-Dressing		
Asiatisch		28.5
Avocado Kichererbsen Koriander Minze Wildfang-Riesenkrevetten aus Argentinien Asiatisches Dressing		
Caesar Style		29
Römersalat Heimische Pouletbrust Croûtons Parmesan Speck Caesar-Dressing		

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Alpen-Egli-Chnusperli aus Raron		39.5
Kräuter-Quarkdip Salzkartoffeln Junger Spinat		
Misoher Lachsfilet gebraten		43
Gewürz-Espresso-Reduktion Erbsenpuree Bundkarotten Pfifferlinge		

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"	32
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis	
Omoso Jungrind-Ellenfilet aus dem Emmental	39.5
Hausgemachte Gnocchi Erbsen-Minzpuree Himbeer-Vinaigrette Creme Fraîche	
Das "Regionale"	34
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Sommergemüse Pommes Frites	
Basler Ratsherrentopf	34
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse & Speck Champignonrahmsauce Rösti (Kartoffeln von Fam. Brunner in Muttenz)	
Geschnetzelte Kalbsleber	35.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale" Rösti (Kartoffeln von Fam. Brunner in Muttenz)	
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes	43
Rahmsauce mit Pfifferlingen Frühlingszwiebeln Rösti (Kartoffeln von Fam. Brunner in Muttenz)	