

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 Tomaten-Erdbeercreme	15	
Wildkräuter Minze Lupinen-Vinaigrette		
Sommersalat	17.5	
Melone Walliser Grand Cru Rohschinken Minze Holunderblüten		
Tatar vom hausgebeizten Misoher Lachs	22.5	
Gebratene Jakobsmuschel Aprikosen-Thymian-Chutney Randen Sauerrahm		
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Basilikum-Pesto Kräutersalat		
Grillgemüse Focaccia oder Toast		
Gurken-Wasabi-Gazpacho	12	
Tomatensorbet		
Erbsen-Minze-Cremesuppe	14	
Geräucherte Entenbrust Aprikosen-Chutney		

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kartoffelgnocchi I Malfatti

Frühlingsspinat I Kirschtomaten I Pfifferlinge I Basilikum-Pesto



27.5

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Frischkäse I Thymian I Aprikose
Pinienkernbutter I Königskirchen I Cironé



27

Vegan & Gluten-frei

Amaranth mit Mangold

Rote Beete I Blaubeeren I Humus I Joghurt I Karamellisierte Zwiebeln



27.5

Power Food

Mangold I Amaranth I Blaubeeren I Rote Beete
Humus I Falafel I Sprossen I Joghurt
Karamellisierte Zwiebeln I Erbsen



29.5

Mit heimischer Pouletbrust

35.5

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch
Guacamole I Cashewkerne I gebratene Wassermelone I Mikrokresse
Mais-Bun I Pommes Frites I Thymian-Feta-Dip

29.5

Club-Sandwich Seergarten

Heimische Pouletbrust I Speck I Eiersalat I Tomate I Eisbergsalat
Grillgemüse I Pommes Frites

26.5

Sommersalate

Toskana	26.50
Büffelmozzarella Melone Rucola Basilikum Rote Zwiebeln Tomaten Balsamico Dressing	
Asiatisch	29.50
Riesenkrevetten Avocado Kichererbsen Koriander & Minze Asia-Dressing	
Caesar Style	29.50
Römersalat Heimische Pouletbrust Croûtons Parmesan Speck Caesar Dressing	

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Gebratene Alpen-Egli aus Raron	44.5
Pflifferlinge Oregano Salzkartoffeln Junger Spinat	
Alpen-Zanderfilet aus Raron	43
Maisvariation Junge Zwiebeln & Erbsen Crème Fraîche	

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"	34
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis	
Omoso Jungrind-Ellenfilet aus dem Emmental	39.5
Hausgemachte Gnocchi Erbsen Minze Himbeeren Crème Fraîche	
Das "Regionale"	35
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Pommes Frites Sommergemüse	
Basler Ratsherrentopf	36
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse Speck Champignonrahmsauce Rösti (Kartoffeln vom Tannerhof, Biel-Benken)	
Geschnetzelte Kalbsleber	35.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale" Rösti (Kartoffeln vom Tannerhof, Biel-Benken)	
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes	44.5
Rahmsauce mit Pfifferlingen & Oregano Rösti (Kartoffeln vom Tannerhof, Biel-Benken)	