

Herzlich willkommen

Werte Gäste

"Es gibt kein schöneres Gefühl als den Hunger,
kurz bevor man zur Speisekarte greift."
Sir Peter Ustinov (Belgischer Schauspieler und Geniesser)

Wir laden Sie ein, mit uns gemeinsam unsere Küche mit saisonalen und regionalen Produkten kennen zu lernen. Geniessen Sie einheimische Produkte und Zutaten aus der Region, 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.

Cordon bleu-Wochen

Der Name «Cordon bleu» bedeutet wörtlich übersetzt «das blaue Band». Dabei handelt es sich um eine Auszeichnung für besondere Kochkunst, die in Frankreich verliehen wird. Umgangssprachlich kann es auch eine besonders geschickte «Küchenfee» bezeichnen.

Das «Vegetarische» 26.50

Cordon bleu vom Seitan gefüllt mit geräuchertem Tofu |
Zucchini | Kräuterfrischkäse
Rösti | Peperonata



Das «Traditionelle mal anders» 32.00

Unpaniertes Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Landrauchschinken |
Apfel | Nüsse | Baselbieter Käse
Rösti | Sauerkraut | Senfsauce

Das «Diablo» 33.00

Poulet-Cordon bleu gefüllt mit scharfer Salami |
Peperoncini | Raclette
Weissweinsrisotto | Saisongemüse

Das «Südländische» 33.00

Schweins-Cordon bleu in Kräuterpanade
gefüllt mit getrockneten Tomaten | Coppa | Parmesan
Weisswein Risotto | Saisongemüse

Das «Regionale» 34.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Speck |
Zwiebeln | Baselbieter Käse
Pommes Frites | Saisongemüse

Das «Klassische» 42.00

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken | Gruyère
Pommes Frites | Saisongemüse

À-la-carte am Mittag

Vorspeisen

Nüsslisalat Speck Ei Croûtons	14.00
Heiss geräucherter heimischer Lachs aus dem Misox Gerste Meerrettich Avocado Krustentier	22.00

Suppe

Kürbiscremesuppe Amaretti-Schaum	11.00
--	-------

Vegetarisch

Federkohl mit Quinoa und Blumenkohlcrumble (vegan, glutenfrei) Austernseitling Mandeln Avocado scharfe Zwiebeln Libanesischer Hummus	25.00
---	-------



Fischgericht

Heimische Alpenglifilets im Bierteig gebacken 38.50
Tartarsauce | Reis oder Salzkartoffeln

Fleischgerichte

Pouletgeschnetztes "Singapur" 32.00
Curryrahmsauce | Früchte | Mandeln | Reis | Krevetten-Chip

Heimisches Rindsentrecôte 39.50
Café de Paris | Pommes Frites | Wintergemüse

Basler Ratsherrentopf 31.00
Schweinsfiletmedaillons | Baselbieter Käse | Speck
Champignonrahmsauce | Rösti

Geschnetzte Kalbsleber 35.50
Madeirasauce oder Provençale | Rösti