



# Herzlich willkommen

Werte Gäste

«Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.»  
Georges Auguste Escoffier

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.

# Seergarten Fondue-Spezialitäten à Discrétion

*Angebote gelten jeweils abends und ab 2 Personen/Preise pro Person*

Damit Sie genügend Zeit haben um bei den Fonduevarianten das à Discrétion-Angebot voll auszuschöpfen, steht dies bis spätestens um 20.30 Uhr zur Bestellung zur Verfügung.

## **Fondue Chinoise** 48

Rind | Schwein | Poulet | Bouillon  
Gemüse | Pilze | Süsse & salzige Beilagen | Diverse Saucen  
Frühlingsrollen

## **Fondue Neptun** 55

Süss- und Salzwasserfische | Riesenkrevetten  
Baselbieter Riesling-Fischsud  
Gemüse | Pilze | Süsse & salzige Beilagen | Diverse Saucen  
Knoblauch-Baguette

## **Fondue Hubertus** 59

Reh | Wildschwein | Hirsch | Baselbieter Rotwein-Bouillonsud  
Pilze | Rotweibirne | Mirza-Apfel | Preiselbeeren | Rotkohl  
Rosenkohl | Maroni | Spätzli | Schupfnudeln | Diverse Saucen  
Knoblauch-Baguette

## **Fondue Bourguignonne** 59

Rind | Kalb | Schwein | Lamm | Kokosfett  
Gemüse | Pilze | Süsse & salzige Beilagen | Diverse Saucen  
Knoblauch-Baguette

# À-la-carte

## Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> Speck   Ei   Croûtons		14
<b>Herbstsalat</b> Gebratene Pilze   Trauben   Nüsse   Baumnussöl-Dressing		17.5
<b>Klassisches Rindstatar</b> Parmesan   Kürbis   Kräutersalat   Focaccia oder Toast	24	34
<b>Gebeizter heimischer Lachs</b> Apfel   Meerrettich   Orange   Fenchel   Holunder	22	32

## Suppen

<b>Empfehlung des Tages</b>		7.5
<b>Kürbiscremesuppe</b> Basler Lächerlischaum   Kürbiskernöl		12

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Kartoffel-Malfattis</b> Kürbis   Rosenkohl   Pilze   Kürbiskernpesto		26.5
---	--	------



## Vegan/Glutenfrei

<b>Wirsing mit Quinoa und Haselnuss</b> Apfel   Feigen   Ingwer   Bunter Pfeffer   Maroni		25
--	--	----



# Fischgericht

**Heimische Alpeneglfiletts im Bierteig gebacken** 39.5  
Tartarsauce | Reis oder Salzkartoffeln

# Fleischgerichte

**Hirschpfeffer** 27.5  
Speck | Croûtons | Pilze  
Rotkohl | Maroni | Mirza-Apfel | Spätzli

**Wildrahmgeschnetztes** 38  
Wacholder-Ginsauce | Preiselbeeren  
Spätzli | Rotkohl | Maroni

**Rehschnitzel** 44  
Brombeeren | Trauben | Schupfnudeln | Maroni | Rotkohl | Rosenkohl

**Rehrücken «Seergarten»** (ab zwei Personen/Preis pro Person) 62  
Wildrahmsauce | Spätzli | Schupfnudeln mit Nüssen  
Rosenkohl | Rotkohl | Mirza-Apfel | Rotweibirne  
Maroni | Preiselbeeren | Gebratene Pilze

**Basler Ratsherrentopf** 31  
Schweinsfiletmedaillons | Baselbieter Käse | Speck  
Rösti | Champignonrahmsauce

**Pouletgeschnetztes "Singapur"** 32  
Curryrahmsauce | Früchte | Mandeln | Reis | Krevetten-Chip

**Das «Regionale»** 34  
Schweins-Cordon bleu | Speck | Zwiebel | Baselbieter Käse  
Pommes Frites | Saisongemüse

**Geschnetzte Kalbsleber** 35.5  
Madeirasauce oder Provençale | Rösti

**Heimisches Rindsentrecôte mit Trüffel-Kruste** 39.5  
Malfattis | Saisongemüse