

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

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



Christian Krebs



Olivier Matthey

Informationen zu Allergenen und Zutaten:

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranz leiden.
Die Legende zur Erklärung der einzelnen Allergie Symbole finden Sie auf der letzten Seite.

Die Übertragung von Spuren einzelner Allergene können wir trotz einer sehr sorgfältigen Herstellung der Speisen nicht garantieren.



Mehr zu den regionalen Produkten finden Sie unter www.natuerlich-regional.ch.




Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat 		9.00
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat 		11.00
Französisches oder italienisches Dressing		
Frühlingshafter Brotsalat 		17.50
Focaccia Spargel Radiesli Löwenzahn Bärlauch Kirschtomaten Frühlingszwiebel		
Frühlings Bowl 		
Frischkäsepraline aus Allschwil Mönchsbart		
Morchelcreme Macadamianuss Erdbeervinaigrette		19.50
Mit gebeiztem Alpenzanderfilet 		24.00
Klassisches Rindstatar 	25.00	35.00
Sbrinz Eigelbcreme Kräutersalat Focaccia oder Toast		
Spargel-Cappuccino 		13.00
Bärlauch Focaccia		
Morchelschaumsuppe 		15.00
Mit gefüllten Morcheln Sbrinz Cracker		




Vegetarische Köstlichkeiten

- Quark-Pizokel**  28.00
Spargel | junger Spinat | Confierte Datteltomaten | Sbrinz
- Hausgemachte Morchel-Frischkäse Ravioli**  29.00
Allschwiler Frischkäse | Morchel | Kräuter | Zitrone | Sbrinz | Bärlauch

Vegan

- Gebratene Spargel-Maisküchlein** 29.00
Spargel | Morchel | Veganer Dip
- Vegane Orzobowl**  29.00
Sprossen | geschmorte Vanille-Karotten | Rhabarber | Bärlauch | Hummus | Spinat

Beliebte Snacks

- Vegane Orzobowl mit heimischer Poulardenbrust**  36.00
Sprossen | geschmorte Vanille-Karotten | Rhabarber | Bärlauch | Hummus | Spinat
- Seegarten Burger Regional**  29.50
Knusprige Pouletbrust | Rhabarber-Chili-Chutney | Baselbieter Käse | Spargel
Zwiebel-Confit | Gartenkresse | Mais-Bun | Pommes Frites
- Club-Sandwich Seegarten**  29.50
Heimische Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Tomate | Eisbergsalat
Coleslaw | Pommes Frites

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

- Gebratene Alpen-Egli aus Raron**  47.00
Champignons | Tomaten | Kräuter | Salzkartoffeln | junger Spinat
- Gebratenes Alpen-Zanderfilet**  47.00
Escabache mit Saubohnen | Spargel | Karotten | Brioche

Klassiker mit Fleisch

- Heimische Pouletbrust "Singapur"** 36.00
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis
- Basler Ratsherrentopf**  39.00
Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse
Speck | Pilzrahmsauce | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)
- Geschnetzelte Kalbsleber**  39.00
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"
Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)
- Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes**  47.00
Rahmsauce | Pilze | Kräuter | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)
- Das Regionale**  37.00
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse
Pommes Frites | Frühlinggemüse
- Heimisches Entrecote mit Bärlauch-Café de Paris**  48.00
Panache von neuen Kartoffeln | Spargel | Frühlingzwiebel

Herkunfts-Deklaration

Aus der Schweiz

- Kalb
- Rind
- Schwein | Grand Cru Rohschinken | Kochschinken (Sachbezeichnung Hinterschinken)
Geräucherter Speck | Bratspeck
- Poulet
- Egli
- Zander
- Lachs

Aus Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)
-

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen