

# 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](http://www.natuerlich-regional.ch).



# Verführerische Vorspeisen & Suppen

<b>Grüner Salat</b>		7.5
Französisches oder italienisches Dressing		
<b>Gemischter Salat</b>		9.5
Französisches oder italienisches Dressing		
<b>Frühlingsalat</b>		17.5
Spargel   Löwenzahn   Grissini   Walliser Grand Cru Rohschinken		
<b>Klassisches Rindstatar</b>	24	34
Parmesan   Brennessel-Pesto   Kräutersalat Grillgemüse   Focaccia oder Toast		
<b>Legierte Spargelsuppe</b>		15
Ingwer   Zitronengras   Kokosmilch   Bärlauch   Gebackenes Wachtelei		
<b>Suppe des Tages</b>		7.5

# Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi I Malfatti**  
Frühlingsspinat I Kirschtomaten I Bärlauch-Pesto



26.5

## Vegan & Gluten-frei

**Amaranth mit Frühlingsspinat**  
Frühlingskarotten I Granatapfel I Humus I Rhabarber I Avocado



25

## Beliebte Snacks

**Seergarten Burger Regional**  
Omoso-Jungrindfleisch I Riesengarnele  
Spargel I Wasabi-Mayonnaise I Cashewnuss I Mango I Mikrokresse  
Mais-Bun I Pommes Frites

28.5

**Club-Sandwich Seergarten**  
Heimische Pouletbrust I Speck I Eiersalat I Tomate I Eisbergsalat  
Grillgemüse I Pommes Frites

25.5

# Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

**Gebratene Alpen-Egli aus Raron** 44.5  
Morcheln | Kräuter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

## Klassiker mit Fleisch

**Heimische Pouletbrust "Singapur"** 32  
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch  
Früchte | Gemüse | Reis

**Das Regionale** 34  
Schweins-Cordon Bleu  
Gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse  
Pommes-Frites | Saisongemüse

**Geschnetzelte Kalbsleber** 35.5  
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"  
Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)

**Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes** 43  
Rahmsauce mit Morcheln | Frühlingszwiebeln | Kräuter  
Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)