

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.



Verführerische Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat		7.50
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat		9.50
Französisches oder italienisches Dressing		
Frühlingshafter Brotsalat 		17.00
Focaccia Spargel Radiesli Löwenzahn Bärlauch		
Frischkäsepraline von der Käseerei Jumi  		19.50
Morchelcreme Spargelsalat Erdbeer Dressing		
Klassisches Rindstatar   	24.00	34.00
Parmesan Kräutersalat Eigelbcreme Focaccia oder Toast		
Spargel-Capuccino  		13.00
Bärlauch Focaccia		

Vegetarische Köstlichkeiten


Hausgemachte Malfatti  27.50
Kartoffeln | Spinat | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Pinienkernenbutter

Hausgemachte Bärlauch-(JUMI) Ziegenfrischkäseravioli  29.00
Mönchsbart | Morchelschaum

Vegan

Gebratene Amaranthküchlein 28.00
Spargel-Morchelpanaché | Veganer Joghurt | gepickelte Radieschen

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional  29.50
Omoso-Jungrindfleisch | Speck | Aarewasserkäse von Jumi
Spargel | Zwiebel-Speckconfi
Microkresse | Mais-Bun | Pommes Frites


Club-Sandwich Seergarten  27.50
Heimische Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Tomate | Eisbergsalat
Coleslaw | Pommes Frites


Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Gebratene Alpen-Egli aus Raron  46.00
Champignons | Tomaten | Kräuter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur" 34.00
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch
Früchte | Gemüse | Reis

Das Regionale  36.00
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse
Pommes Frites | Saisongemüse

Geschnetzelte Kalbsleber  38.00
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"
Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes  46.00
Rahmsauce | Pilze | Kräuter | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Herkunfts-Deklaration

Aus der Schweiz

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

Aus Norwegen

- Lachs (Dino Arsi)

Alle Allergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen