

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

"Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele"

Unbekannter Autor

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.

Verführerische Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat		7.5
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat		9.5
Französisches oder italienisches Dressing		
Nüsslisalat (von Marcel Bosshard, Riehen)		14.5
Speck Ei Croûtons		
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Basilikum-Pesto Kräutersalat Konfierter Kürbisschnitt Focaccia oder Toast		
Kürbissuppe		12
Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Kokosnuss Curry		
Suppe des Tages		9

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kartoffelgnocchi I Malfatti

Wirsing I Kürbiskern-Pesto I Waldpilze I Holunder



26.5

Vegan & Gluten-frei

Dreifarbiger Quinoa mit Federkohl

Blumenkohl-Crumble I Preiselbeeren I Veganer Joghurt
Karamellisierte Zwiebel I Kräuterseitling I Humus



25

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch I Speck I Brie

Preiselbeeren I Honig-Senf-Dip I Pekannuss-Krokant I Zwiebel I Micro-Kresse

Mais-Bun I Pommes Frites

28.5

Club-Sandwich klassisch

Heimische Pouletbrust I Speck I Ei I Tomate I Eisbergsalat

Coleslaw I Pommes Frites

25.5

Festliche Spezialitäten

Gebratene Appenzeller Freiland-Entenbrust	36.50
Chili-Orangensauce Potpourri von Apfel, Birne, Feige, Ingwer und buntem Pfeffer Hausgemachte Malfatti	
Heimisches Rindsfilet Rossini	52
Entenleber Trüffeljus Tourniertes Gemüse Streichholzkartoffeln	
Acquerello-Risotto	38.50
Jakobsmuschel Kürbis vom Brunnerhof in Metzerlen Vanille Lauch-Heu Krustentierschaum	

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Alpen-Egli-Chnusperli aus Raron	39.5
Tartarsauce Salzkartoffeln Junger Spinat	

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"	32
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte I Gemüse I Reis	
Das "Regionale"	34
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Speck I Zwiebeln I Baselbieter Käse Wintergemüse I Pommes Frites	
Geschnetzelte Kalbsleber	35.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale" Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)	
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes	43
Rahmsauce mit Waldpilzen I Frühlingszwiebeln I Kräuter Rösti (Kartoffeln vom Bannerhof, Biel-Benken)	

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

