

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

"Kein Genuss ist vorübergehend. Den Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend"
Johann W. von Goethe

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.



Verführerische Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat	7.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Gemischter Salat	9.5	
Französisches oder italienisches Dressing		
Freiland-Nüsslisalat (Marcel Bosshard, Riehen)	15	
Speck Ei Croûtons		
Herbstsalat	17.5	
Gebratene Pilze Trauben Nüsse Baumnussöl		
mit hausgemachtem Wildschinken	19.5	
Klassisches Rindstatar	24	34
Parmesan Kürbiskern-Pesto Kräutersalat		
Konfierter Kürbisschnitt Focaccia oder Toast		
Kürbissuppe (Kürbis vom Brunnenhof Metzerlen)	13	
Amaretti Curry Koriander Kokos		
Suppe des Tages	7.5	

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kürbis-Kartoffelgnocchi I Malfatti

Federkohl I Kürbis I Kürbiskern-Pesto



27.5

Vegan & Gluten-frei

Dreifarbiger Quinoa mit Wirsing

Geschmorter Rotkohlschnitz I Preiselbeeren I Veganer Joghurt
Karamellierte Zwiebeln I Waldpilze

27

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch I Speck I Rauch-Raclettekäse von Jumi
Rotkabis I Kürbis-Chutney I Zwiebel I Microkresse
Mais-Bun I Pommes Frites

29.5

Club-Sandwich Seergarten

Heimische Pouletbrust I Speck I Eiersalat I Röstkürbis I Eisbergsalat
Kernöl-Dip I Coleslaw I Pommes Frites

27.5

Wild & Würzig

Hirschpfeffer	29
Speck Croûtons Waldpilze Rotkraut Marroni Mirza-Apfel Spätzli	
Wildschein-Entrecôte mit Kürbiskernkruste	38
Kürbis Haselnuss-Schupfnudeln Rotweinbirne	
Wildrahmgeschnetzeltes	39
Wacholder Gin Preiselbeeren Rotkraut Marroni Spätzli	
Rehschnitzel	44
Brombeeren Trauben Marroni Rotkohlstreifen Rosenkohl Schupfnudeln	

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Gebratene Alpen-Egli aus Raron	44.5
Waldpilze Kräuter Salzkartoffeln Junger Spinat	

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"	34
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch Früchte Gemüse Reis	
Das "Regionale"	36
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck Zwiebeln Baselbieter Käse Pommes Frites Herbstgemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber	36.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale" Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)	
Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes	44.5
Rahmsauce mit Waldpilzen Frühlingszwiebeln Kräuter Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)	