

Herzlich Willkommen

Werte Gäste

"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen"
Winston Churchill

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 Französisches oder italienisches Dressing		7.5
Gemischter Salat Französisches oder italienisches Dressing		9.5
Nüsslisalat aus der Region (Marcel Bosshard, Riehen) Speck Ei Croûtons		15
Karamellierter Ziegenkäse von der Käserei Jumi Feigen Nüsse Kürbis		19.5
mit gebratener Jakobsmuschel		24.5
Klassisches Rindstatar Parmesan Kürbiskern-Pesto Kräutersalat Konfierter Kürbisschnitt Focaccia oder Toast	24	34
Kürbissuppe (Kürbis vom Brunnenhof Metzleren) Amaretti Koriander Kokos		13

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Hausgemachte Kürbis-Kartoffelgnocchi I Malfatti

Federkohl I Kürbis I Kürbiskern-Pesto



27.5

Hausgemachte Trüffelravioli

Spinatcreme I gebeiztes Eigelb I Parmesan-Espuma



29

Vegan & Gluten-frei

Dreifarbiger Quinoa mit Wirsing

Geschmorter Rotkohlschnitz I Preiselbeeren I Veganer Joghurt
Karamellierte Zwiebeln I Pilze



27

Beliebte Snacks

Seergarten Burger Regional

Omoso-Jungrindfleisch I Speck I Trüffel-Raclettekäse von Jumi
Feigensenf I Spiegelei I Fermentierter Weisskabis I Trüffel-Dip
Microkresse I Mais-Bun I Pommes Frites

29.5

Club-Sandwich Seergarten

Heimische Pouletbrust I Speck I Spiegelei I Tomate I Eisbergsalat
Coleslaw I Pommes Frites

27.5

Cordon Bleu

Das Vegetarische	28
Cordon-Bleu von der Kartoffel Gefüllt mit Tomate I Mozzarella I Basilikum Junger Spinat mit Rahm verfeinert	
Das Traditionelle mal anders	36
Unpaniertes Cordon Bleu vom Schwein Gefüllt mit Landrauschschinken I Apfel I Nüsse I Baselbieter Käse Rösti I Sauerkraut I Senfsauce	
Das Südländische	35
Poulet-Cordon Bleu Gefüllt mit getrockneten Tomaten I Coppa I Parmesan I Kräuterpanade Weisswein-Risotto I Saisongemüse	
Das Regionale	36
Schweins-Cordon Bleu Gefüllt mit Speck I Zwiebeln I Baselbieter Käse Pommes-Frites I Saisongemüse	
Das Klassische	47
Kalbs-Cordon Bleu Gefüllt mit Schinken I Greyerzer Pommes-Frites I Saisongemüse	

Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

Gebratene Alpen-Egli aus Raron 44.5
Provenzalische Art I Salzkartoffeln I Junger Spinat

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur" 34
Asiatische Currysauce mit Kokosmilch
Früchte I Gemüse I Reis

Das "Regionale" 36
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck
Zwiebeln I Baselbieter Käse I Pommes Frites I Wintergemüse

Geschnetzelte Kalbsleber 36.5
Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"
Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes 44.5
Rahmsauce mit Pilzen I Kräuter
Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)