

Herzlich willkommen

Liebe Gäste

"Es gibt kein schöneres Gefühl als den Hunger,
kurz bevor man zur Speisekarte greift."
Sir Peter Ustinov (Belgischer Schauspieler und Geniesser)

Wir laden Sie ein, mit uns gemeinsam unsere Küche mit saisonalen und regionalen Produkten kennen zu lernen. Geniessen Sie einheimische Produkte und Zutaten aus der Region, mediterran angehaucht und verbunden mit einem klassischen Service und Freundlichkeit, der für uns eine Selbstverständlichkeit ist.

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.

Grill & Chill

Die Grillgerichte werden Ihnen bei schönem Wetter vom Ovyr Grill auf der Terrasse und bei schlechter Witterung vom Green Egg-Grill zubereitet. Erhältlich sind die Gerichte von Dienstag bis Sonntag am Abend sowie Sonntagmittag (je nach Reservationslage).

Salat	19.50	29.00
Gegrilltes Herz vom Römersalat mit Riesenkrevetten, Chorizo, Fenchel, Pulpo und Focaccia		
Gegrillter Alp-Käse aus dem Emmental	26.50	
mit Apfel, Pfirsich und Römersalat		
Hechtfilet im Speckmantel vom Grill	25.00	
mit Salbei		
Kalbsbrustspitz «400gr»	32.00	
mit Tomaten-Whiskey-Marinade		
Pouletbrustspiess mit Papaya	29.50	
an Chili-Koriandermarinade		
Seegarten-Burger «Surf and Turf»	28.50	
Beef-Patty, Riesenkrevette, Spiegelei, Cheddar, Koriander, Kokos-Chili-Mayo im Mais-Bun		

Die Grilladen werden begleitet von Baked Potato oder Grillkartoffeln, Grillgemüse und verschiedenen hausgemachten Saucen und Garnituren:

Kräuterbutter, Barbecue-Mop, Mango-Chili-Salsa, Tomaten-Aijoli-Salsa und Sauerrahm

Zudem kommen Sie jeweils montags in den Genuss des Grill-Buffer

Grill-Buffer	56.00
à discrétion	

Die Grilladen werden begleitet von Baked Potato oder Grillkartoffeln, Grillgemüse und verschiedenen hausgemachten Saucen und Garnituren:

Kräuterbutter, Barbecue-Mop, Mango-Chili-Salsa, Tomaten-Aijoli-Salsa und Sauerrahm

À-la-carte im Sommer

Vorspeisen

Sommerkräutersalat 17.50
Holunderblütendressing
Melonenkugeln mit Minze und Portwein mariniert

Gebratene Jakobsmuschel 22.50
Aprikose, Thymian, Vanille und Walliser Grand Cru Rohschinken

Klassisches Rindstatar 24.00
Parmesan, Kräutersalat und Focaccia

Suppen

Gazpacho 13.00
Crostini


Pfirsich Kaltschale 14.00
Lavendel, Krevetten und Ziegenfrischkäse

Pasta

Ravioli Gigante 26.50 
gefüllt mit Sommerkräuter-Ricotta
Krautstiel, Silberzwiebeln, Pfifferlinge und Gemüse-Jus

Vegetarisch

Zucchini-Linguini 24.00
Tomaten, Oliven, Kapern und Parmesan

Quinoa-Kichererbsenküchlein mit Kurkuma (vegan, glutenfrei) 25.00 
Seidentofu-Tomaten-Dip, jungen Karotten, Zucchini, Melone
Süsskartoffeln

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig gebacken 35.50
Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln

Gebratenes SWISS-Lachsfilet aus Misox 39.50
Kräuterpaste, Pfifferlingen, Erbsen, Kartoffeln und Tomatenconfit

Fleischgerichte

Klassisches Rindstatar 34.00
Parmesan, Kräutersalat und Focaccia

Pouletgeschnetzeltes "Singapore" 32.00
Pouletbruststreifen mit Curryrahmsauce
Früchte, Mandeln und Reis

Gebratene Entenbrust 36.00
Lavendel, Pfirsich, Himbeeren, Erbsen und Süsskartoffel

Heimisches Rindsentrecôte 39.50
Café de Paris, Pommes Frites und Sommergemüse

Der «Klassiker» vom Swiss Farmer* Kalb 43.00
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Gruyère und Schinken
Neue Kartoffeln und Sommergemüse

Das «Regionale» 34.00
Schweins-Cordon Bleu
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Baselbieter Käse
Pommes Frites und Sommergemüse

Basler Ratsherrentopf 31.00
Schweinsfiletmedaillon mit Baselbieter Käse und Speck
Champignonrahmsauce und Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber 35.50
an Madeirasauce oder Provençale
Rösti

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 37.50
Swiss Farmer*Kalbfleisch an Champignonrahmsauce
Rösti

Aus unserer Patisserie

«Gniesserli»	7.50
Unser Mitarbeiter informiert Sie gerne	
Gestockte Baselbieter Chriesicreme	10.50
mit Rosen-Meringue und Pistazienglace	
Frischer Fruchtsalat	
im Gewürzsud	10.00
mit Sorbet nach Wahl	12.00
Marinierte Erdbeeren	
Nature	9.50
mit flüssigem Rahm oder Schlagrahm	11.50
Aprikosen-Variation	15.00
Parfait, Macaron, Kompott, Gelee, Safran-Meringue	
Pfirsich»Melba» neu interpretiert	
Himbeere, Vanille, Rahm, Glace und Pfirsich	15.00

Unsere Gasparini Glace

Sorbet «Zwetschge» 11.00
mit Vieille Prune

Sorbet «Zitrone» 11.00
mit Wodka oder Prosecco

Glaces und Sorbets

Rahmglace pro Kugel 3.50
Vanille, Erdbeere, Chocolat, Mocca, Haselnuss

Sorbet pro Kugel 3.50
Zwetschge, Zitrone, Himbeere

Portion Rahm 2.00

Coupes für den «eiskalten» Genuss

Eiskaffee «Seergarten» 11.00
Kaffeeiglance mit Kirsch gerührt und mit Rahm serviert

Coupe «Seergarten» 11.50
Vanille- und Erdbeerglance mit Fruchtsalat und Rahm 8.50

Coupe «Danmark» 11.50
Vanilleiglance, Schokoladensauce und Rahm 8.50

Coupe «Romanoff» 12.50
mit marinierten Erdbeeren, Vanille-Erdbeerglance und Rahm 9.50

Coupe «Nussknacker» 12.00
Haselnuss und Vanilleeis
mit karamellisierten Nüssen und Rahm

Bananen «Split» 12.50
Bananen und Vanilleeis, Schokoladensauce,
geröstete Mandeln und Rahm

Deklaration der Herkunft von unserem Fleisch

Rind **Schweiz**

Kalb **Schweiz**

*Swiss Farmer Fleisch wird nach strengen Richtlinien produziert. Die Aufzucht, sowie Haltung und Fütterung sind streng geregelt und garantieren so höchste Qualität und Geschmack.

Poulet **Schweiz**

Schwein **Schweiz**

Schinken **Schweiz (Sachbezeichnung Hinterschinken)**

Ente **Frankreich**

Krevetten **Thailand (Aquakultur)**

Egli **Russland**

Lachs **Schweiz**

Jakobsmuschel **Nordwestatlantik**

Ausnahmen werden deklariert!