



Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

«Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst»
La Rochefoucauld (Franz. Schriftsteller)

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. 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
Geschäftsführer

Olivier Matthey
Küchenchef

Laura Padberg
F&B Manager

Deklaration der Herkunft von unserem Fleisch

Rind Schweiz/Südamerika

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

Saibling Schweiz

Jakobsmuschel Nordwestatlantik

Lardo Italien

Ausnahmen werden deklariert!

Informationen zu Allergenen und Zutaten:

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen 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.

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Frühlingskräutersalat mit Spargel, Walliser Grand Cru Rohschinken und Balsamico | 17.50 |
| Gebratene Jakobsmuschel mit Ziegenkäse, Lardo und Wildkräutersalat | 21.00 |
| Zweierlei Lachs Tatar und Mousse vom hausgeräucherten Schottischen Lachs mit grünem Spargel und Rhabarber | 24.50 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Morchelcreme-Cappuccino mit gebackenen Kalbsmilken | 13.00 |
| Legierte Spargelsuppe mit Ingwer, Zitronengras, Kokos und Walliser Rohschinken | 13.00 |

Salatteller

| | |
|---|----------------|
| Salatteller Seegarten mit Leberli | 18.50 27.50 |
| mit Eglknusperli | 31.50 |
| mit Schweins-Cordon Bleu | 33.50 |
| mit Kalbs-Cordon Bleu | 40.50 |

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Artischocke 24.50
mit Bärlauchpolenta und jungem Gemüse an Morchelcreme

Ravioli Gigante 26.50
gefüllt mit Frühlingskräuter-Ricotta
mit jungem Spinat, Pinienkernen und Gemüse-Jus

Vegan und glutenfrei

Quinoa-Kichererbsenküchlein 25.00
mit Seidentofu-Tomaten-Dip, Spargel, Rhabarber, Radieschen
und Frühlingszwiebeln

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig gebacken 35.50
Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln

Heimisches Saiblingsfilet gebraten 38.50
mit Spargel, Senfsaat, Fenchel und Orangentagliorinis

Unsere «Schweizer» Klassiker

Heimische Kalbshaxe «Seegarten» 29.50
Bärlauchpolenta und Frühlingsgemüse

Basler Ratsherrentopf 31.00
Schweinsfiletmedaillons mit Baselbieter Käse und Speck
an Champignonrahmsauce
dazu Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber 35.50
an Madeirasauce oder Provencale
dazu Rösti

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

Fleischspezialitäten

| | |
|---|-------|
| Das «Regionale» Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Baselbieter Käse dazu Frühlingsgemüse und Pommes-Frites | 34.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes «Singapore» Swiss Farmer* Kalbfleisch an Curryrahmsauce mit Früchten, Mandeln und Reis | 36.00 |
| Gebratene Entenbrust mit Portweinjus, Potpourri von Apfel, Rhabarber, Spargel Morcheln und Frühlingszwiebeln | 36.00 |
| Heimisches Rindsentrecôte Café de Paris, Pommes-Frites und Mesclunsalat | 39.50 |
| Der «Klassiker» vom Swiss Farmer* Kalb Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Gruyère und Schinken dazu grüner Spargel, neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise | 43.00 |

Am Abend ab zwei Personen

| | |
|--|------------------|
| Châteaubriand «Seergarten» Doppeltes Rindsfilet vom Grill nach Ihrem Wunsch gebraten Sauce Béarnaise Verschiedene Saisongemüse Beilage nach Wahl | 62.00/pro Person |
| Zubereitungszeit ca. 30 min. | |

Aus unserer Patisserie

| | |
|---|----------------|
| «Gniesserli» Unser Mitarbeiter informiert Sie gerne | 7.50 |
| Gestockte Creme mit Vanille-Rhabarberkompott Meringue und Walderdbeersorbet | 10.50 |
| Caramelköpfl mit frischem Rahm und Fruchtgarnitur | 11.00 |
| Frischer Fruchtsalat im Gewürzsud mit Himbeersorbet | 10.00 12.00 |
| Marinierte Erdbeeren Nature mit flüssigem Rahm oder Schlagrahm | 9.00 11.50 |
| Bavaroise von edelsüßer Paprika mit Honig mit Mandel-Zitrone-Biskuit, Kakao und süßem Sorbet vom weissen Spargel mit Limette | 14.50 |
| Schokoladentartelette mit Piment d'Espelette, Grand-Marnier, Minz-Marshmallows, Rhabarbersorbet und Erdbeersalat | 14.50 |

Käse

| | |
|---|-------|
| Käseteller by «Jumi» Verschiedene Rohmilch-, Weich- und Schimmelkäse von der Berner Oberländer Traditions-Käserei Jumi mit Brot, Früchtebrot, Senf oder Honig auf dem Holzbrett serviert | 16.00 |
|---|-------|

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, Erdbeer, Chocolat, Mocca, Haselnuss

Sorbet pro Kugel 3.50
Zwetschge, Zitrone, Himbeer

Portion Rahm 2.00

Coupes für den «eiskalten» Genuss

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

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

Coupe «Danmark» 11.50
Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm 8.50

Coupe «Romanoff» 12.50
mit marinierten Erdbeeren, Vanille-Erdbeerglace 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