



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

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

Fleischspezialitäten

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

Am Abend ab zwei Personen

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

Aus unserer Patisserie

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

Käse

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

Unsere Gasparini Glace

Sorbet «Zwetschge» mit Vieille Prune	11.00
Sorbet «Zitrone» mit Wodka oder Prosecco	11.00
Glaces und Sorbets	
Rahmglace pro Kugel Vanille, Erdbeer, Chocolat, Mocca, Haselnuss	3.50
Sorbet pro Kugel Zwetschge, Zitrone, Himbeer	3.50
Portion Rahm	2.00

Coupes für den «eiskalten» Genuss

Eiskaffee «Seergarten» Kaffeeglacé mit Kirsch gerührt und mit Rahm serviert	11.00
Coupe «Seergarten» Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat und Rahm	11.50 8.50
Coupe «Danmark» Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	11.50 8.50
Coupe «Romanoff» mit marinierten Erdbeeren, Vanille-Erdbeerglace und Rahm	12.50 9.50
Coupe «Nussknacker» Haselnuss und Vanilleeis mit karamellisierten Nüssen und Rahm	12.00
Bananen «Split» Bananen und Vanilleeis, Schokoladensauce, geröstete Mandeln und Rahm	12.50