



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, die 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,

Benjamin Labuhn
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

Lamm Irland

Krevetten Thailand (Aquakultur)

Egli Schweiz

Saibling Schweiz

Lachs Schottland (Aquakultur)

Ausnahmen werden deklariert!

Gültig bis Dezember

Informationen zu Allergenen und Zutaten:

Bitte Informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.

Über die Zusammensetzung unsere 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.

Wild & Würzig»

Gültig bis Dezember



	Portion
Hausgebeizter Hirschrücken mit rosa Pfeffer, Cranberries, Feigen, Pilze und dreierlei Kürbis	21.00
Rehpfeffer mit Speck, Crôutons und Pilzen dazu Rotkraut, Spätzli und glasierte Marroni mit Mirza-Apfel	29.50
Wildrahmgeschnetzeltes an Wachholder-Ginsauce mit Preiselbeeren und Popcorn, dazu Rotkraut, Spätzli und glasierte Marroni	35.00
Hirschentrecôte mit Nusskruste Kräuterquark-Pizokel mit Kürbis und Wirsing dazu Holunderkompott	39.50
Rehschnitzel mit Vermuthjus, Cassis, Pilzen, Rotweinbirne, dazu Speck-Rosenkohl und Schupfnudeln mit Nüssen	44.00
Duett vom Reh-und Wildschweinmedaillon mit Trüffeljus, glasierten Brombeeren, Süsskartoffeln und Schwarzwurzelpüree	42.50

Gerichte ab 2 Personen

Zubereitungszeit 30 min.

Preis pro Person

Rehrücken «Seegarten » Wildrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Mirza Apfel, Rotweinbirne glasierte Marroni, Preiselbeeren und gebratene Pilze, Spätzli, Schupfnudeln mit Nüssen	59.00
---	-------

Deklaration der Herkunft von unserem Fleisch

Heimisches Wild, Österreich, Deutschland

Seergarten Fondue Spezialitäten

Preis pro Person / Das Angebot gilt am Abend ab 2 Personen

Fondue Chinoise à discretion 48.00

Handgeschnittenes Rind-, Schweine- und Pouletfleisch,
in einer feinen Bouillon

Dazu reichen wir frisches Gemüse, Pilze,
süsse und salzige Beilagen

Serviert mit einer Auswahl hausgemachter feiner Saucen
und Frühlingsrollen

Fondue Neptun 55.00

Handgeschnittenes Lachs-, Zander-, Saiblings-
und Seeteufelfilet, Riesenkrevetten
im Baselbieter Riesling-Fischsud

Dazu reichen wir frisches Gemüse, Pilze,
süsse und salzige Beilagen

Serviert mit einer Auswahl hausgemachter feiner Saucen
und Knoblauch-Baguette

Fondue Hubertus 59.00

Handgeschnittenes Reh-, Wildschwein- und Hirschfleisch
in einem Baselbieter Rotwein-Bouillonsud

Dazu reichen wir gebratene Pilze, Rotweinbirne,
Mirzaapfel, Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Maroni, Spätzli und Schupfnudeln

Serviert mit einer Auswahl hausgemachter feiner Saucen
und Knoblauch-Baguette

Fondue Bourguignonne 59.00

Handgeschnittenes Rind-, Kalb-, Schwein- und Lammfleisch
im Kokosfett

Dazu reichen wir frisches Gemüse, Pilze,
Süsse und salzige Beilagen

Serviert mit einer Auswahl hausgemachter feiner Saucen
und Knoblauch-Baguette

Vorspeisen

Grüner Salat Frische Blattsalate mit Dressing nach Wahl	7.50
Gemischter Salat Blatt- und feine Rohkostsalate	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	13.50
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Trauben und Nüssen an Baumnussöl-Dressing	16.50
Warmer marinierter Ziegenkäse von der Käserei «Jumi» Ziegenkäse aus dem Berner Oberland im Brikteig gebacken mit zweierlei Randen, Wirsingchip und Feigensenf	19.50

Suppen

	Portion
Kürbiscremesuppe an Amarettischaum	11.00
Wildkraftbrühe mit seinem Ravioli	13.00

Salatteller

	Portion
Salatteller Seegarten mit Leberli	18.50 25.50
mit Fischknusperli	26.00
mit Kalbs-Cordon Bleu	34.50

Vegetarische Gerichte

	Portion
Überbackene Kräuterquarkpizokel mit Wirsing, Kürbis und Holunderkompott	23.50
Steinpilzravioli im Peterliteig mit Nusspesto und gelbes Randenpüree	26.00
<i>Vegan und Glutenfrei:</i>	
Quinoa-Kürbisküchlein mit Wirsing mit Potpourri von Apfel, Birne, Feige dazu Nusskartoffeln mit Ingwer und Nusspesto	24.00

Fischgerichte

	Portion
Eglifilets im Bierteig gebacken Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln	32.50
Heimisches Saiblingsfilet mit Honig-Mandelkruste mit Potpourri von Kürbis, Brombeeren und Marroni dazu Schwarzwurzelpüree	36.00

Unsere «Schweizer» Klassiker

	Portion
Basler Ratsherrentopf Schweinsfiletmedaillon mit Baselbieter Käse und Speck an Champignonrahmsauce dazu Rösti	29.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder Provencale dazu Rösti	32.00
Kalbsgeschnetzeltetes «Zürcher Art» Swiss Farmer* Kalbfleisch an Champignonrahmsauce dazu Rösti	34.50

Fleisch Spezialitäten

	Portion
Kalbsgeschnetzeltes «Singapore» Swiss Farmer* Kalbfleisch an Curryrahmsauce mit Früchten, Mandeln und Reis	33.00
Gebratene Entenbrust mit Verjus, Potpourri von Apfel, Birne und Feige dazu Nusskartoffeln mit Ingwer und buntem Pfeffer	36.00
Cordon Bleu - Der «Klassiker» vom Swiss Farmer Kalb gefüllt mit Gruyère-Käse und Schinken mit Saisongemüse dazu Pommes-Frites	39.00
Heimisches Rindsentrecôte Café de Paris, dazu Herbstgemüse und Pommes-Frites	39.50

Am Abend ab zwei Personen Preis pro Person

Chateaubriand «Seergarten» Doppeltes Rindsfilet vom Grill nach Ihrem Wunsch gebraten Béarnaise-Sauce 6 verschiedene Saisongemüse Beilage nach Wahl	59.00
--	-------

Zubereitungszeit ca. 30 min.

Dessert: «Aus unserer Patisserie»

«Gniesserli»	6.50
Unser Mitarbeiter informiert Sie gerne	
Caramelköpfl	9.50
mit frischem Rahm und Fruchtgarnitur	
Gestockte Creme mit Kompottfeigen	9.90
mit Brownies und Basler Lächerli-Sorbet	
Frischer Fruchtsalat	
im Gewürzsud	9.00
mit Heidelbeersorbet	11.00
Vermicelles	12.00
mit Vanille Glace oder Meringues	klein 8.50
Souflee Glace mit Baumnüssen	14.00
mit Cranbeerycrumble, Kakaotuile und Rotes Birnenkompott	
Gestürzte Creamschnitte	
mit Marronidiplomatcreme, Cassis und kompottierte Kastanien	14.00
und-Joghurt Sorbet mit Limone	

Unsere Gasparini Glace-Auswahl für Sie

Sorbets

Sorbet «Zwetschge»	11.00
mit Vieille Prune	
Sorbet «Zitrone»	11.00
mit Wodka oder Prosecco	

Glace

Rahmglace pro Kugel	3.50
Vanille, Erdbeer, Chocolat, Mocca, Haselnuss	
Sorbets pro Kugel	3.50
Zwetschge, Zitrone, Heidelbeer	
Portion Rahm	2.00

Coupes für den «Eis-kalten» Genuss

Eiskaffee «Seergarten» Kaffeeglace mit Kirsch gerührt und Rahm		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 «Nesselrode» Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	klein	11.50 8.50
Coupe «Nussknacker» Haselnuss und Vanilleeis mit karamellisierten Nüssen und Rahm		12.00
Bananen «Split» Bananen und Vanilleeis, Schokoladensauce, geröstete Mandeln und Rahm		12.50

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
--	--	-------