



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,

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

Wildfleisch Schweiz/Deutschland

Lamm Neuseeland/Irland

Krevetten Thailand (Aquakultur)

Egli Russland

Saibling Schweiz/Island

Lachs Schottland

Seeteufel Atlantik

Zander Island

Ausnahmen werden deklariert!

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.

Cordon-Bleu Festival

Der Name Cordon-Bleu bedeutet wörtlich übersetzt «das blaue Band». Dabei handelt es sich um eine Auszeichnung für besondere Kochkunst, die in Frankreich verliehen wird. Umgangssprachlich kann es auch eine besonders geschickte «Küchenfee» bezeichnen.

Das «Vegetarische»  26.50
Cordon-Bleu von Seitan gefüllt mit geräuchertem Tofu, Zucchini und Kräuterfrischkäse
Rösti, Peperonata

Das «Traditionelle mal anders» 32.00
Unpaniertes Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit Landrauchschinken, Apfel, Nüsse und Baselbieter Käse
Rösti, Sauerkraut und Senfsauce

Das «Diablo» 32.00
Poulet Cordon-Bleu gefüllt mit Scharfer Salami, Peperoncini und Raclettekäse
Weissweinrisotto, Saisongemüse

Das «Regionale» 32.00
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Baselbieter Käse
Pommes-Frites, Saisongemüse

Das «Südländische» 32.00
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit getrockneten Tomaten, Coppa und Parmesan-Käse in Kräuterpanade
Weissweinrisotto, Saisongemüse

Das «Klassische» 42.00
Kalbs Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse
Pommes-Frites, Saisongemüse

Seegarten 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

9.50



Gemischter Salat

Blatt- und feine Rohkostsalate mit Dressing nach Wahl

11.00



Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croutons

14.50

Gemüse Cheesecake

mit Wildkräutersalat, Kürbischutney und hausgeräucherter Lachs
ohne Rauchlachs

22.50

18.50

Suppen

Portion

Kürbiscremesuppe

an Amarettischaum

12.00



Hummerbisque

mit seinen Pralinen

15.00

Salatteller

Portion

Salatteller Seegarten

mit Leberli

mit Egliknusperli

mit Schweins-Cordon Bleu

mit Kalbs-Cordon Bleu

18.50

26.50

31.50

32.00

39.50



Vegetarische Gerichte



	Portion
Überbackene Kräuterquarkpizokel mit Wirsing, Kürbis und Holunderkompott	23.50
Steinpilzravioli im Peterliteig mit Nusspesto und Nüsslisalatcreme	28.50
<i>Vegan und Glutenfrei:</i>	
Quinoa-Kürbisküchlein mit Wirsing mit Kürbischutney und Wintergemüse-Nusskartoffeln Potpourri	25.00

Fischgerichte

	Portion
Eglifilets im Bierteig gebacken Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln	35.50
Heimisches Saiblingsfilet mit Honig-Mandelkruste mit Randenrisotto, Rosenkohlblätter, Belperknolle dazu Limonen-Curryschaum	38.50

Unsere «Schweizer» Klassiker

	Portion
Seergartenburger Crunchy-Poulardenbrust mit Strauchtomate, Riesenkrevette Speck, Ei und Hüttenkäse	27.50
Basler Ratsherrentopf Schweinsfiletmedaillon mit Baselbieter Käse und Speck an Champignonrahmsauce dazu Rösti	29.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder Provencale dazu Rösti	35.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Swiss Farmer* Kalbfleisch an Champignonrahmsauce dazu Rösti	37.50

Fleisch Spezialitäten

	Portion
Kalbsgeschnetzeltes «Singapore» Swiss Farmer* Kalbfleisch an Curryrahmsauce mit Früchten, Mandeln und Reis	36.00
Gebratene Entenbrust mit Verjus, Potpourri von Apfel, Birne und Feige dazu Nusskartoffeln mit Ingwer und buntem Pfeffer	36.00
Heimisches Rindsentrecôte Café de Paris, dazu Wintergemüse und Pommes-Frites	39.50
Cordon Bleu - Der «Klassiker» vom Swiss Farmer Kalb gefüllt mit Gruyère-Käse und Schinken dazu Wintergemüse und Pommes-Frites	42.00

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	62.00
--	-------

Zubereitungszeit ca. 30 min.

Dessert: «Aus unserer Patisserie»

«Gniesserli»	7.50
Unser Mitarbeiter informiert Sie gerne	
Gestockte Creme mit Kompottfeigen	10.50
mit Brownies und Basler Lächerli-Sorbet	
Caramelköpfl	11.00
mit frischem Rahm und Fruchtgarnitur	
Frischer Fruchtsalat	
im Gewürzsud	10.00
mit Mandarinsorbet	12.00
Vermicelles	12.00
mit Vanille Glace oder Meringues	klein 8.50
Soufflee Glace mit Baumnüssen	14.50
mit Cranbeerycrumble, Kakaotuile und Rotes Birnenkompott	
Gestürzte Creamschnitte	
mit Mandarindiplomatcreme, Cassis und Mandarinsalat	14.50
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, Mandarinen	
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	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
--	-------