

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

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.

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	18.50 26.50
mit Egliknusperli	31.50
mit Schweins-Cordon Bleu	32.00
mit Kalbs-Cordon Bleu	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 - Das «Regionale» Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Baselbieter Käse Pommes-Frites, Saisongemüse	32.00
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 Erdnuss-Cookies und Basler Lächerli-Sorbet		
Caramelköpfl	11.00	
mit frischem Rahm und Fruchtgarnitur		
Frischer Fruchtsalat	10.00	
im Gewürzsud		
mit Mandarinsorbet		12.00
Vermicelles	12.00	
mit Vanille Glace oder Meringues	klein	8.50
Soufflee Glace mit Baumüssen	14.50	
mit Cranbeerycrumble, Kakaotulle und Rotes Birnenkompott		
Gestürzte Creamschnitte	14.50	
mit Mandarindiplomatcreme, Cassis und Mandarinsalat 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	

Glaces

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»		11.00
Kaffeeglace mit Kirsch gerührt und Rahm		
Coupe «Seergarten»		11.50
Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat und Rahm		
		8.50
Coupe «Danmark»		11.50
Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm		
		8.50
Coupe «Nesselrode»		11.50
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	klein	8.50
Coupe «Nussknacker»		12.00
Haselnuss und Vanilleeis mit karamellisierten Nüssen und Rahm		
Bananen «Split»		12.50
Bananen und Vanilleeis, Schokoladensauce, geröstete Mandeln und Rahm		

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		