



# Herzlich Willkommen

Werte Gäste

Wir laden Sie ein unsere Küche mit saisonalen und regionalen Produkten kennen zu lernen. Geniessen Sie einheimische Produkte und Zutaten, mediterran angehaucht und verbunden mit einem klassischen Service.

Im Namen des gesamten Teams wünschen wir Ihnen von Herzen unvergessliche und genussvolle Stunden bei uns im Restaurant Seegarten.

Ihre Gastgeber

Christian Krebs

Olivier Matthey

## Informationen zu Allergenen und Zutaten:

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranz leiden.  
Die Legende zur Erklärung der einzelnen Allergie Symbole finden Sie auf der letzten Seite.

Die Übertragung von Spuren einzelner Allergene können wir trotz einer sehr sorgfältigen Herstellung der Speisen nicht garantieren.


Mehr zu den regionalen Produkten finden Sie unter [www.natuerlich-regional.ch](http://www.natuerlich-regional.ch).



# Vorspeisen & Suppen

<b>Grüner Salat</b> 	9.00	
Französisches oder italienisches Dressing		
<b>Gemischter Salat</b> 	11.00	
Französisches oder italienisches Dressing		
<b>Frühlings Bowl</b> 		
Frischkäsepraline aus Allschwil   Mönchsbart		
Morchelcreme   Macadamianuss   Erdbeervinaigrette	19.50	
Mit gebeiztem Alpenzanderfilet 	24.00	
<b>Klassisches Rindstatar</b> 	25.00	35.00
Sbrinz   Eigelbcreme   Kräutersalat   Focaccia oder Toast		

# Aus der Suppenküche

<b>Spargel-Cappuccino</b> 	13.00
Bärlauch   Focaccia	

# Vegetarische Köstlichkeiten

## Quark-Pizokel



Spargel | junger Spinat | Confierte Datteltomaten | Sbrinz

28.00

# Vegan

## Gebratene Spargel-Maisküchlein

Spargel | Morchel | Veganer Dip

29.00

# Beliebte Snacks

## Seergarten Burger Regional



Knusprige Pouletbrust | Rhabarber-Chili-Chutney | Baselbieter Käse | Spargel  
Zwiebel-Confit | Gartenkresse | Mais-Bun | Pommes Frites

29.50

## Club-Sandwich Seergarten



Heimische Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Tomate | Eisbergsalat  
Coleslaw | Pommes Frites

29.50

# Kulinarische Erlebnisse aus dem Wasser

## Gebratene Alpen-Egli aus Raron



Champignons | Tomaten | Kräuter | Salzkartoffeln | junger Spinat

47.00

## Klassiker mit Fleisch

### Heimische Pouletbrust "Singapur"

Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis

36.00

### Geschnetzelte Kalbsleber



Madeirasauce | Rösti

39.00

### Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes



Rahmsauce | Morchel | Kräuter | Rösti

47.00

### Das Regionale



Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse  
Pommes Frites | Frühlinggemüse

37.00

### Heimisches Entrecote mit Bärlauch-Café de Paris



Panache von neuen Kartoffeln | Spargel | Frühlingzwiebel

48.00

# Herkunfts-Deklaration

## Aus der Schweiz

---

- Kalb
- Rind
- Schwein | Grand Cru Rohschinken | Kochschinken (Sachbezeichnung Hinterschinken)  
Geräucherter Speck | Bratspeck
- Poulet
- Egli
- Zander
- Rauch-Lachs

## Aus Norwegen

---

- Lachs (Dino Arsi)
- 

## Alle Allergene im Überblick

---



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen