



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.



Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat 	9.00
Französisches oder italienisches Dressing	
Gemischter Salat 	11.00
Französisches oder italienisches Dressing	
Frühlings Bowl 	
Frischkäsepraline aus Allschwil Mönchsbart	
Morchelcreme Macadamianuss Erdbeervinaigrette	19.50
Mit gebeiztem Alpenzanderfilet 	24.00
Klassisches Rindstatar 	25.00
Sbrinz Eigelbcreme Kräutersalat Focaccia oder Toast	
Spargel-Cappuccino 	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



47.00

Champignons | Tomaten | Kräuter | Salzkartoffeln | junger Spinat

Klassiker mit Fleisch

Heimische Pouletbrust "Singapur"

36.00

Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis

Geschnetzelte Kalbsleber



39.00

Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"

Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes



47.00

Rahmsauce | Pilze | Kräuter | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

Das Regionale



37.00

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse

Pommes Frites | Frühlinggemüse

Heimisches Entrecote mit Bärlauch-Café de Paris



48.00

Panache von neuen Kartoffeln | Spargel | Frühlingzwiebel

Herkunfts-Deklaration

Aus der Schweiz

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