

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

Gemischter Salat

Französisches oder italienisches Dressing

7.50 / 12.50

Grüner Salat

Französisches oder italienisches Dressing

7.50 / 9.50

Danish Rindstatar

Gewürzgurken | Kapern | Schalotten |
Olivenöl | Schwarze Knoblauch Aioli | auf
Pumpernickel serviert

Auf Wunsch mit Chiliöl

26.00 / 36.00

Weisse Spargel Velouté

Grüner Spargel | Erdbeeren | Kräuteröl

13.00

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rindskopfbäggli

Grüner Spargel | Beilage nach Wahl

36.00

Geschnetzelte Kalbsleber

Madeirasauce | Beilage nach Wahl

39.00

Casarecce (vegetarisch)

Morchel-Bolognese | Belper Knolle

29.00

Das Regionale

Cordon bleu vom Schwein | Speck |
Zwiebeln | Baselbieter Käse |
Frühlingsgemüse | Beilage nach Wahl

37.00

Quinoa Bowl (vegan)

Beluga Linsen | Frühlingszwiebeln | Mango |
Gurken | Kimchi | Avocado | Asiatisches
Dressing

29.00

Pouletbrust mit Szechuanpfeffer gewürzt

+ 9.00

Seergarten Burger

Holzen Black-Angus Burger | Trüffel Aioli |
Francine - Weichkäse | Karamellisierte
Zwiebeln | Cornichons | Coleslaw |
Brioche-Bun | Beilage nach Wahl

33.00

Club-Sandwich Seergarten

Heimische Pouletbrust | Speck |
Spiegelei | Tomate | Eisbergsalat |
Coleslaw | Toast | Beilage nach Wahl

29.50

1 BEILAGE NACH WAHL, JEDE WEITERE 6.00

Bärlauch-Polenta

Steakhouse Frites

Rösti

Orientalischer Reis

Karotten-Ingwerpürée

Spargelgemüse

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gemischter Salat

Französisches oder italienisches Dressing

7.50 / 12.50

Grüner Salat

Französisches oder italienisches Dressing

7.50 / 9.50

Gebeizter heimischer Saibling

Buttermilch | Sauerampfer | Rhabarber

19.00

Weisse Spargel Velouté

Grüner Spargel | Erdbeeren | Kräuteröl

13.00

Danish Rindstatar

Gewürzgurken | Kapern | Schalotten |
Olivenöl | Schwarze Knoblauch Aioli | auf
Pumpernickel serviert

Auf Wunsch mit Chiliöl

26.00 / 36.00

Geräucherte Randen (vegan)

Tahine-Pistaziencrème | karamellisierte
Baumnüsse | Brunnenkresse

17.00

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rindskopfbäggli

Grüner Spargel | Beilage nach Wahl

36.00

Rumpsteak Tagliata

Romesco | Pimientos de Padrón | Rucola |
Kapern-Vinaigrette | Beilage nach Wahl

46.00

Das Regionale

Cordon bleu vom Schwein | Speck |
Zwiebeln | Baselbieter Käse |
Frühlingsgemüse | Beilage nach Wahl

37.00

Quinoa Bowl (vegan)

Beluga Linsen | Frühlingszwiebeln | Mango |
Gurken | Kimchi | Avocado | Asiatisches
Dressing

29.00

Pouletbrust mit Szechuanpfeffer gewürzt

+ 9.00

Seergarten Burger

Holzen Black-Angus Burger | Trüffelaioli |
Francine - Weichkäse | Karamellisierte
Zwiebeln | Cornichons | Coleslaw |
Brioche-Bun | Beilage nach Wahl

33.00

Geschnetzelte Kalbsleber

Madeirasauce | Beilage nach Wahl

39.00

Alpen-Zanderfilet

Teriyaki | Karotten-Ingwerpürée | Sesam |
Reis-Norichip | Beilage nach Wahl

46.00

Casarecce (vegetarisch)

Morchel-Bolognese | Belper Knolle

29.00

1 BEILAGE NACH WAHL, JEDE WEITERE 6.00

Bärlauch-Polenta

Steakhouse Frites

Rösti

Orientalischer Reis

Karotten-Ingwerpürée

Spargelgemüse

Herkunftsländer unserer Brot- und Backwaren

Schweiz: Midi Brötli, Focaccia, Brioche Bun

Herkunftsländer unserer Fisch- und Fleischspezialitäten

Schweiz: Kalb, Rind, Schwein | Grand Cru Rohschinken | Kochschinken (Sachbezeichnung Hinterschinken), Geräucherter Speck | Bratspeck | Poulet | Saibling | AlpenZander

Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam.