

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

Gemischter Salat

Französisches oder italienisches Dressing

13.00

Freiland-Nüsslisalat

Speck | Ei | Croûtons

16.00

Mediterranes Rindstatar

Eingelegte Senfsamen | gebeiztes Eigelb | Knochenmark-Aioli | Focaccia oder Toast

26.00 / 36.00

Kürbis-Cappuccino (vegan)

Kürbis | Süsskartoffel | Zimt | Kürbiskerne | Kokosmilchespuma

13.00

HAUPTGERICHTE

Heimische Pouletbrust "Singapur"

Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse

30.00

Geschnetzelte Kalbsleber

Madeirasauce

32.00

Gemüse-Moussaka (vegetarisch)

Feta-Oreganosauce

29.00

Korean Bowl (vegan, pikant)

Tofusteak | Sushireis | Shiitake | Samjangdressing, Karottenjuliennes

29.00

Seergarten Burger

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

26.00

Club-Sandwich Seergarten

Heimische Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Tomate | Eisbergsalat | Coleslaw | Toast

22.50

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

Das Vegetarische

Cordon bleu von der Kartoffel | Tomate |
Mozzarella | Basilikum | junger Spinat mit
Rahm verfeinert

29.00

Das Klassische

Cordon bleu vom Kalb | Schinken |
Greyerzer | Wintergemüse

41.00

Das Regionale

Cordon bleu vom Schwein | Speck |
Zwiebeln | Baselbieter Käse |
Wintergemüse

30.00

BEILAGEN

Wurzelgemüse | Duftreis | Trüffelpätzle | Thymian-Salzkartoffeln | Risotto |
Steakhouse Frites | Rösti

7.00

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gemischter Salat

Französisches oder italienisches Dressing

13.00

Freiland-Nüsslisalat

Speck | Ei | Croûtons

16.00

Pulpo im Ahornsirup karamellisiert

Gelberbsen-Kurkumapürée | Salzzitronen |
Schnittlauchöl | Senfkaviar

19.00

Gebackene gelbe Randen (vegan)

Hummus von Adzuki Bohnen und Randen |
Granatapfelkerne | karamellierte Nüsse

17.00

Mediterranes Rindstatar

Eingelegte Senfsamen | gebeiztes Eigelb |
Knochenmark-Aioli | Focaccia oder Toast

26.00 / 36.00

Kürbis-Cappuccino (vegan)

Kürbis | Süsskartoffel | Zimt | Kürbiskerne |
Kokosmilchespuma

13.00

HAUPTGERICHTE

Heimische Pouletbrust "Singapur"

Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse

30.00

Beef & Mole

Flanksteak & Kalbsteak | Dunkle Mole | confierte Physalis

37.00

Korean Bowl (vegan, pikant)

Tofusteak | Sushireis | Shiitake | Samjangdressing | Karottenjuliennes

29.00

Seergarten Burger

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

26.00

Sautierter Rochenflügel

Miso-Beurre blanc | Mönchsbart

32.00

Gemüse-Moussaka (vegetarisch)

Feta-Oreganosauce

29.00

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

Das Vegetarische

Cordon bleu von der Kartoffel | Tomate | Mozzarella | Basilikum | junger Spinat mit Rahm verfeinert

29.00

Das Klassische

Cordon bleu vom Kalb | Schinken | Greyerzer | Wintergemüse

41.00

Das Regionale

Cordon bleu vom Schwein | Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse | Wintergemüse

30.00

Das Südländische

Cordon bleu vom Poulet | getrocknete Tomaten | Coppa | Parmesan | Kräuterpanade | Wintergemüse

30.00

BEILAGEN

Wurzelgemüse | Duftreis | Trüffelspätzle | Thymian-Salzkartoffeln | Risotto | Steakhouse Frites | Rösti

7.00

Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Herkunftsländer unserer Brot- und Backwaren

Schweiz: Midi Brötli, Focaccia, Brioche Bun

Frankreich: Toast

Herkunftsländer unserer Fisch- und Fleischspezialitäten

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

Spanien: Pulpo

Frankreich: Frankreich

Norwegen: Lachs

Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam.