

# ***Willkommen im Seegarten***

## ***Steak vom Holzkohlegrill & Pizza aus dem Holzofen***

**Teilen Sie mit uns Lebensfreude, Genuss und Gemütlichkeit.**

**Willkommen zurück** im Seegarten wo wir Sie mit unseren Spezialitäten vom offenen Holzkohle-Grill oder einer Holzofen-Pizza an einmaliger Lage verwöhnen. Wir haben unseren Betrieb den **behördlichen Auflagen angepasst**, um Sie und unsere Mitarbeiter vor **Corvid-19** zu schützen.

Es haben **merkliche Veränderungen** stattgefunden, im Service, in den Arbeitsabläufen als auch in der Infrastruktur. Es ist von höchster Wichtigkeit die **gegenseitige Exponierung zu minimieren** und die allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten – gemeinsam als Gesellschaft!

**Wir verzichten auf alle Gegenstände und Oberflächen die gemeinsam genutzt werden (Gläser, Tischdecke, Speisekarten, Menage usw.)** um mögliche Übertragungen zu verhindern. Wir bitten um Ihre Einsicht.

***Wir wünschen Ihnen  
einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!***

**Lieber Gast**

**Ueber Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.“**

## Vorspeisen

**Haussalat mit Bergkäse und Croûtons** Fr. 9.50

**knackiger Eisbergsalat mit Gurken, Zucchini, Cherrytomaten, würzigem Rucola, Frühlingzwiebeln und Peperoni, angerichtet mit unserem Seegarten Haus-Dressing**

Salade mêlée avec du fromage et des croutons / Mixed salad with cheese and toasted bread

**Ergänzen Sie Ihren Salat** complétez votre salade / complete your salad :

**Hühnerbrust-Streifen (CH) 150 gr.** Fr. 24.50

Tranché de poitrine de poulet / chicken breast strips

**Parma-Schinken 120 gr.** Fr. 26.50

Jambon de Parme / Parma ham

**Fisch-Knusperli vom Zander 150 gr.** mit Tartarsauce Fr. 26.50

Filets de sandre frits croustillants de sandre / Crispy fried pikeperch fishfillets

**Gebeizter Lachs 150 gr.** mit Meerrettich Fr. 26.50

Saumon gravé / graved salmon

**Crevetten gebraten 150 gr.** mit Knoblauch und Petersilie Fr. 26.50

Crevettes frites / fried shrimps

## *kalte und warme Vorspeisen*

### **Sommersalat mit Mozzarella und Brotcroutons**

Fr. 14.50

#### **Büffelmozzarella auf Rucolabett mit Cherrytomaten, Gurken und Basilikum**

mozzarella avec roquette, tomates cerise, concombres et basilic

mozzarella cheese, rocket salad, cherry tomatoes, cucumbers and basil

### **gebeizter Lachs mit Meerrettich**

Fr. 16.50

#### **garniert mit Gurkensalsa**

saumon gravé / graved salmon

### **Antipasti-Teller**

Fr. 18.50

Fr. 26.50

#### **mit Parmaschinken, Fenchelsalami, Salami Ventricini (scharf)**

#### **gekochtem Schinken, Artischocken, Rucola, Cherrytomaten,**

#### **Mozzarella mit Basilikum, Taggiasca-Oliven**

Jambon de Parme, salami a fenouille, Jambon cuit, roquette, artichauts, tomates cerises, olives, fromage burrata

Parma ham, Fennel salami, cooked ham, artichokes, arugula, cherry tomatoes, burrata cheese, olives

### **Gambas al ajillo – Erinnerungen an die Ferien in Spanien**

Fr. 18.50

#### **Ca-Mau Crevetten mit viel Knoblauch und Olivenöl gebraten und sehr heiss serviert**

Crevettes à l'ail servies très chaudes / prawns fried with garlic

## ***Fisch***

**immer beliebt**

### **Fisch-Knusperli vom Zanderfilet (EU)**

Fr. 29.50

**200 gr. zarte Filets in Streifen geschnitten und goldgelb gebacken**

**mit Tartarsauce und Mandelreis serviert.**

Filets de sandre frits avec du riz aux amandes et edamame

Fried pike-perch with rice, almonds and edamame

**unser Renner an heissen Tagen**

### **Fitness-Teller mit Fisch-Knusperli serviert auf Haussalat**

Fr. 26.50

**150 gr. Zander-Filets gebacken auf knackigem Eisbergsalat mit Gurken, Zucchini,**

**Peperoni, Frühlingszwiebeln, würzigem Rucola, Cherrytomaten, Bergkäse**

**und Croûtons, angerichtet mit unserem Seegarten Haus-Dressing**

Filets de sandre frits avec salade mêlée garnie du fromage et des croutons

Fried pike-perch served with mixed salad topped with cheese and croutons

## *frische Eiernudeln*

### **Tagliolini Sizilianische Art**

Fr. 24.50

**mit Cherrytomaten, Chili, Knoblauch, Basilikum**

**und gebackenen Auberginen mit Parmesan**

Nouilles, tomates cerises, chili, ail, basilic, aubergines, fromage parmesan

Noodles with cherry tomatoes, chilies, garlic, basil, eggplants, parmesan cheese

### **Nudeln mit Erbsen, Ricotta und Pancetta (Speck)**

Fr. 24.50

**Champignons und Parmesan ergänzen das Gericht**

Nouilles, petits pois, champignons, pancetta, fromage ricotta et parmesan

Noodles with peas, pancetta, champignons, ricotta and parmesan cheese

### **Nudeln mit Crevetten an Orangen-Safransauce**

Fr. 27.50

**Ca-Mau Crevetten mit Zucchini, Peperoni, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln**

Nouilles, crevettes, courgette, poivrons, de l'ail, oignons printemps, chili, sauce safran-orange

Noodles, shrimps, zucchini, red and yellow peppers, spring onions, chili, saffron-orange sauce

## *vom Holzkohle-Grill*

### **US-Entrecôte/Sirloin Cut**

<b>Rinds-Entrecote ausgelöst mit Fettrand und zarter Marmorierung</b>	<b>200 gr.</b>	<b>Fr. 38.50</b>
entrecote de boeuf / strip Steak Sirloin	<b>300 gr.</b>	<b>Fr. 59.50</b>

### **US-Rib-Eye Steak ohne Knochen**

rib-eye bifteck de boeuf / rib-eye steak	<b>300 gr.</b>	<b>Fr. 59.50</b>
--	----------------	------------------

## *Grill-Beilagen*

<b>Pommes-frites</b>	<b>Fr. 6.50</b>
----------------------	-----------------

<b>Grillgemüse mit Peperoni, Zucchetti, Champignons, Kräutern, Knobli, Zwiebeln</b>	<b>Fr. 9.50</b>
---	-----------------

Légumes grillés avec des poivrons, des courgettes, des champignons, des oignons et de l'ail  
grilled vegetables with red and yellow peppers, zucchinis, champignons, garlic and onions

<b>Mandelreis</b>	<b>Fr. 6.50</b>
-------------------	-----------------

Riz aux amandes / almond rice

<b>Haussalat</b>	<b>Fr. 9.50</b>
------------------	-----------------

salade mêlée / mixt salad

## ***Biertreber-Edelschwein***

***bitte wählen Sie Ihre Beilage separat***

**Kotelette vom Treberschwein** ca 330 gr. Fr. 29.50

Fett ist ein vorzüglicher Geschmacksträger und verstärkt beim Grillen das Aroma des Fleisches.

**Wir servieren das Kotelettstück daher mit einem Fettrand.**

Côtelette de porc alimenté de la bière / Beer feeded pork chop

**Spare – Ribs vom Treberschwein** ca 400 gr. Fr. 29.50

**Langsam bei niedriger Temperatur gegart und auf Holzkohle gegrillt**

Spare – ribs de porc / Pork spare - ribs

**währschaftes Cordon-Bleu** ca 300 gr. Fr. 27.50

**aus dem Nierstück geschnitten, gefüllt mit Schinken und Bergkäse**

**Rohgewicht vor dem Panieren (3 :1 :1)**

Cordon-Bleu de porc avec du jambon, du fromage / Cordon-Blue with ham and cheese

## Holzofen-Pizza

	30 cm	40 cm
<b>Pizza Margherita</b>	Fr. 19.00	Fr. 23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumöl <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, alio di olive, basilico</i>		
<b>Pizza Salame</b>	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami <i>Pomodoro, mozzarella, salame</i>		
<b>Pizza Prosciutto</b>	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>		
<b>Pizza Funghi</b>	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons <i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>		
<b>Pizza Quattro Formaggi</b>	Fr. 23.00	Fr. 27.00
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Weichkäse, Scamorza <i>Pomodoro, 4 formaggi</i>		
<b>Pizza Maja</b>	Fr. 24.00	Fr. 28.00
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, scharfer Salami, Peperoncini, Oliven, Kapern <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, peperoncino, olive, capperi</i>		



	<b>30 cm</b>	<b>40 cm</b>
<p><b>Pizza Eduardo</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola  <i>Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto di parma, rucola</i></p>	<b>Fr. 24.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<p><b>Pizza Prosciutto e funghi</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i></p>	<b>Fr. 24.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<p><b>Pizza Diavolo</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Zwiebeln,          Peperoncini, Knoblauch  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolle, peperoncino, aglio</i></p>	<b>Fr. 24.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<p><b>Pizza Roma</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola, Birnenspalten  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, gorgonzola, pera</i></p>	<b>Fr. 24.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<p><b>Pizza Verdura</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Peperoni,          Champignons, Zucchini, Frühlingslauch, Mascarpone  <i>Pomodoro, mozzarella, verdure miste, mascarpone</i></p>	<b>Fr. 24.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>

	<b>30 cm</b>	<b>40 cm</b>
<p><b>Pizza al Tonno</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln  <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle</i></p>	<b>Fr. 24.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<p><b>Pizza Capperi</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, graved Lachs, Kapern, Zwiebeln,  Meerrettich, Rucola  <i>Pomodoro, mozzarella, salmone, capperi, cipolla, rafano, rucola</i></p>	<b>Fr. 25.00</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<p><b>Pizza Calzone</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Zwiebeln, Knoblauch,  Salami, Speck  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolle, aglio, salame, speck</i></p>	<b>Fr. 25.00</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<p><b>Pizza Gorgonzola</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons,  Gorgonzola, Knoblauch  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, gorgonzola, aglio</i></p>	<b>Fr. 25.00</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<p><b>Pizza Inferno</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln,  Knoblauch, Ei, Peperoncini  <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, aglio, uovo, peperoncino</i></p>	<b>Fr. 25.00</b>	<b>Fr. 29.00</b>

	<b>30 cm</b>	<b>40 cm</b>
<p><b>Pizza Rustica</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Speck, Zwiebeln, Scamorza ( Käse )</p> <p><i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, speck, cipolle, scamorza</i></p>	<b>Fr. 25.00</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<p><b>Pizza Steakhouse</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Angus Rindshack, Peperoncini, Pancetta, Scamorza-Käse, Zwiebeln</p> <p><i>Pomodoro, mozzarella, macinato di manzo, peperoncino, pancetta, scamorza, cipolle</i></p>	<b>Fr. 25.00</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<p><b>Pizza Gamberetti</b></p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Cherrytomaten, Kräuterpesto, Knoblauch und Zwiebeln</p> <p><i>Pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini, aglio, cipolle, pesto</i></p>	<b>Fr. 25.50</b>	<b>Fr. 29.50</b>
<p><b>Weisse Pizza Tartufo</b></p> <p>Mozzarella, Champignons, Ei, Mascarpone, Trüffel, Trüffelöl und Frühlingszwiebeln</p> <p><i>Mozzarella, funghi, uovo, mascarpone, tartufo, olio di tartufo, cipolle</i></p>	<b>Fr. 25.50</b>	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Pro Zutat extra:</b>		
<b>Parmaschinken, Lachs, Trüffel, Rinderhack, Garnelen, Thunfisch</b>	<b>Fr. 5.00</b>	
<b>Jede andere Zutat</b>	<b>Fr. 3.00/Fr. 1.00</b>	
<b>Pizza in due – Pizza mit Zusatzgedeck</b>	<b>+</b>	<b>Fr. 3.00</b>

**Unser Glacé 100 % natürlich  
ohne künstliche Zusatz- & Farbstoffe**

Fior di Latte	Banane	Cacao
Mokka	Erdbeer	Nocciola
Joghurt di Bosco	Limone	Pistacchio
Mango		
<b>1 Aroma</b>		Fr. 4.00
<b>Rahmzuschlag</b>		Fr. 1.00
<b>Fruchtkompott Mango oder Beeren</b>		Fr. 2.00
<b>Schoggisauce von Felchlin</b>		Fr. 2.00

**/// Wir servieren alle Eisbecher mit Sahne ///**

**Dänemark**

Fior di Latte mit heisser Maracaibo Schokoladensauce von Felchlin Fr. 10.00

**Seegarten Eiskaffee**

Mokka-Eis mit Schokoladensauce & Baileys Fr. 10.00

**Tiramisu**

Mokka-Eis & Fior di Latte mit Caramelsauce und Amaretti Fr. 10.00

**Exotic - Duo**

Mango- und Limonensorbet mit exotischer Fruchtsauce Fr. 10.00

### **Schokolade & Mango**

Mango- & Cacao-Eis mit Mango-Fruchtsauce &  
Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

### **Schokolade & Banane**

Bananen- und Cacao-Eis  
mit frischen Bananen & Felchlin Schokoladensauce

Fr. 10.00

### **Leidenschaft für Caramel**

Fior di Latte mit Caramel-Pop-Corn, Caramelkrokant, Caramelsauce

Fr. 10.00

### **Knusperbecher**

Fior di Latte mit knusprigen Schoko-Kugeln, Schoko-Pop-Corn und  
Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

### **Meringues-Glace**

Joghurt-di Bosco und Erdbeer-Eis mit Beerensauce & Meringues

Fr. 10.00

### **Nussknacker**

Nocciola und Pistaccio – Eis mit knusprigen Nusskugeln,  
Nusskrokant & Felchlin Maracaibo Schokoladensauce

Fr. 10.00

### **Sorbet mit Schuss**

erfrischendes Lime-Sorbet mit Absolut Wodka

Fr. 12.00

### **Sorbet mit Prosecco**

fruchtiges Mango-Sorbet mit Prosecco

Fr. 12.00

## **Weine**

### **Hauswein Weiss**

**“le Chat Noir” Kowai vom Seegarten, Chamoson AOC**

**1 dl**

**Fr. 6.00**

*Wallis*

**John et Mike Favre St. Pierre de Clages**

Traubensorte: Chasselas & Sauvignon Blanc

**Florale, mineralische Nase, gelbe und reife Früchte. Im Mund fein prickelnd,  
Schöne Rundheit im Abgang.**

### **Hauswein Rot**

**1 dl**

**Fr. 6.50**

*Wallis*

**Cuvée E N R I C O, Chamoson AOC**

**John & Mike Favre, St. Pierre de Clages**

Traubensorten: Merlot & Cabernet Franc

**Schönes lebhaftes kaminrotes Kleid mit violetten Reflexen. Dominiert von sehr reifen roten Beeren  
gepaart mit Aromen von Unterholz, Laktritz und Röstaromen. In der Nase ebenfalls würzige Noten.  
Angenehm strukturiert, mit schönen seidigen Tanninen und hervorragender Textur.**

## Süssgetränke / Mineralwasser / Fruchtsäfte

Coca Cola	Dose 33 cl / Fr. 4.00	PET 45 cl / Fr. 5.50
Coca Cola Zero	Dose 33 cl / Fr. 4.00	
Sprite	Dose 33 cl / Fr. 4.00	
Rivella Rot		PET 50 cl / Fr. 5.50
San Pellegrino Aranciata	Dose 33 cl / Fr. 4.50	
Fusetea Lemon Lemongrass	Dose 33 cl / Fr. 4.00	PET 50 cl / Fr. 5.50
Möhl BIO Apfelschorle		PET 50 cl / Fr. 5.50
Möhl Apfelmost trüb ohne Alkohol		Fl. 50 cl / Fr. 5.50
Michel Premium Orange Fair Trade	Fl. 20 cl / Fr. 4.50	
Rhazünser Mineral mit Kohlensäure		Fl. 50 cl / Fr. 5.50
Arkina Mineral still		Fl. 50 cl / Fr. 5.50
Schweppes Tonic	Fl. 20 cl / Fr. 4.50	
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 20 cl / Fr. 4.50	
Red Bull	Dose 25 cl / Fr. 5.50	

## Schweizer Bier in Flaschen

	33cl	50cl
Cardinal Blond 4.8 %	4.50	5.50
Feldschlösschen Panaché (mit Limonade) 2.0 %	4.50	
Feldschlösschen Braufrisch 5.0 %	5.00	
Feldschlösschen alkoholfrei	4.50	