

Seergarten – neu definiert

Daytime Deli mit Crossover-Kitchen – Evening Steak & Pizza

Wir haben uns auf die Wiedereröffnung nach der Winterpause riesig gefreut und heissen Sie im 2019 herzlich Willkommen.

Es hat sich viel geändert im Seergarten.

Tagsüber können Sie neu Snacks aus der ganzen Welt geniessen, abends lodern die Kamine. Ab 18 Uhr grillen wir leckere Steaks auf Holzkohle und verwöhnen Sie mit Holzofen-Pizzen.

Teilen Sie mit uns Lebensfreude, Genuss und Gemütlichkeit.

Nehmen Sie sich Zeit für bewussten Genuss!

Aus dem Slow Food Manifest Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zu Fesseln des Lebens. Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen. Der Mensch muss zu einer ihm gemässen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, **das Geruhsame und Sinnliche zu verteidigen** gegen diejenigen, die die Effizienz mit Hektik verwechseln. **Setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, welches sich in einer geruhamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert!**

*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.“

Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag Abend	Ruhetag
Mittwoch	Ruhetag
Montag, Donnerstag, Freitag	11:00 – 14:30 17:30 - 22:30
Dienstag	11:00 – 14:30
Samstag, Sonntag	11:00 - 22:30

Steaks vom Holzofengrill

täglich ausser Dienstag & Mittwoch	18:00 – 21:30
ausserdem Samstag, Sonntag	12:00 – 14:00

Holzofenpizzen

Montag, Donnerstag, Freitag	18:00 – 22:00
Samstag, Sonntag	12:00 - 22:00

Mittagskarte

11 Uhr 30 – 14 Uhr

Bio Connemara Lachs aus Irland

An der exponierten Westküste Irlands schwimmen Bio-Lachse in Netzgehegen im offenen Meer. In dieser natürlichen Umgebung sind die Fische unentwegt der Meeresströmung ausgesetzt. Dadurch verbrauchen sie viel Energie, werden kräftiger und setzen wenig Fett an. Connemara Bio Lachs hat eine leicht orange-rote Farbe, festes Fleisch von saftiger Textur mit leicht salziger Meeresnote.

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Fr. 9.50

Baby-Leaf-Salat (Grünzeug) mit Gurken, Cherry-Tomaten, Karotten, Rande, Rettich, Frühlingszwiebeln, Nüsse, Mangodressing

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Kaltes Roastbeef vom US-Entrecote (70gr.)

Fr. 16.50

rosa gebraten, mit Tartarsauce und schwarze Bohnen-Salsa mit Ananas und Avocado

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Gebeizter Lachs Asia Style (70gr.)

Fr. 16.50

mit Raita und Rettichsalat mit Mango und Basilikum

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour creamkresse

Kokoda - kalter Fischsalat aus Fiji nach Seegarten - Art

Fr. 14.50

Zander-Filet (70 gr.) mit Limetten, Kokosmilch, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Jalapenos, Gurke, Peperoni, Ananas, Koriander

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Tamago

ist in der japanischen Küche ein gerolltes Omelett. Unsere Variante wird mit Frühlingszwiebeln und Nori zubereitet.

Edamame

Sojabohnen

Sriracha-Mayonnaise

Sriracha-Sauce ist eine nach der Küstenstadt Si Racha in Thailand benannte scharfe Chilisauce.

Muhamara

Creme aus gerösteten Paprika, Walnüssen, Knoblauch und Granatapfelsirup - türkisch

Labneh

Ein orientalischer Frischkäse aus dem Libanon, welcher aus Joghurt hergestellt wird. Wir stellen unseren Labneh selbst her.

Raita

Raita ist ein indisches Gericht oder eine Beilage auf Joghurtbasis mit rohem Gemüse und Gewürzen wie Kreuzkümmel und Kurkuma. Wir bereiten unsere Raita mit Gurke und Minze zu.

Buddha Bowls – All in a Bowl

Eine bunte Schüssel, vollgepackt mit herrlich gesunden Zutaten!

Die Idee dieser Ein-Schüssel-Gerichte stammt aus Asien.

Verschiedene Komponenten und Aromen vereint zu einem harmonischen Ganzen.

So muss wohl Glück schmecken.

Nippon

Fr. 25.00

**Lachs (100 gr.), Tamago, Gurke, Edamame, Mango, Rettich, Enoki-Pilze,
Baby-Leaf Salat, Wasabi-Erdnüsse, auf Quinoa, Sesam-Ingwerdressing**

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

Mexican “El Pastor”

Fr. 25.00

**Hackfleisch vom Weiderind (150 gr. CH), Sriracha-Mayonnaise, Baby-Leaf Salat, rote Peperoni,
Karotten, Süsskartoffelpüree mit Curry, Bacon-Jam, Koriander und Tortilla-Chips auf schwarze
Bohnen-Salsa mit Cherry-Tomaten, Ananas und Avocado, Mango-Dressing**

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

Arab Bowl

Fr. 25.00

**Pouletschenkel-Steak (200 gr. CH) aufgeschnitten, Muhamara, Peperoni aus dem Ofen,
Salzzitronen, Oliven, gebackene Auberginen, Karotten, Baby-Leaf Salat und Pistazien auf Taboulé
(Bulgur, Tomaten, Gurken, Minze und Petersilie), an Zitronensaft und Nussöl**

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

Indian Bowl vegetarisch

Fr. 23.00

**Labneh, Frühlingszwiebeln, Mango, Baby-Leaf Salat, Cherry-Tomaten, gebackene Auberginen,
Raita, Karotten, Kokoschips, auf rote Linsensalat mit Rande an Joghurt-Curry-Dressing**

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

Fisch

Fisch-Knusperli vom Zanderfilet (EU)

zarte Filets in Streifen geschnitten, goldgelb gebacken und mit Tartarsauce serviert

➤ **Kartoffelschnee**

Filets de sandre frites avec pommes de terre au four / Fried pike-perch with baked potato

Fr. 29.50

➤ **als Fitness-Teller mit Salat**

Filets de sandre frites avec salade / Fried pike-perch with mixt salad

Fr. 25.50

Fritten Spezial

Vegi-fritten

Fr. 15.50

Grob geschnittene Pommes, Cheddar, Salsa aus Tomate, Zwiebeln, Jalapenos, Peperoni, Gurke und Frühlingslauch mit Sauerrahm & Avocado

Hühner-Fritten

Fr. 21.50

Grob geschnittene Pommes, Cheddar, Raita, Karottensalat, Pouletschenkel-Steak 200 gr. (CH) gegrillt, Bacon

Latino-Fritten

Fr. 21.50

Grob geschnittene Pommes, Cheddar, Bohnensalsa (kalt), Hackfleisch vom Weiderind (200 gr. CH), Sriracha Mayonnaise

***Mittags-
& Nachmittags-
Karte***

11 Uhr 30 – 17 Uhr 30

Sandwiches

Italian – Sandwich Fr. 18.50

Frischkäse, Rucola, Peperoni im Ofen geschmort, Salami Mugnano (scharf) 100 gr.,
Parmesan, Zwiebelconfit mit Cassis, Balsamico, helles Bauernbrot

Roastbeef – Sandwich Fr. 22.50

Frischkäse, Gurken-Salsa mit Jalapenjos und Frühlingslauch, Eier, Roastbeef 100 gr.,
Srirachi-Majo, Roggenbrot

Caprese-Sandwich Fr. 16.50

Baby-Leaf Salat, Aubergine gebacken, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella
mit grüner Salsa, Balsamico, Bauernbrot

Waikiki – Sandwich Fr. 16.50

Frischkäse scharf, Rucola, gebratener Schinken 100 gr., Muhamara, Ananas, Bauernbrot

Lachs – Sandwich Fr. 22.50

Rucola, Tartarsauce, Eier, gebeizter Lachs 100 gr., Kresse, Roggenbrot

Pizza Frita

Funghi

Fr. 14.50

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Frühlingslauch, Champignons

Côtelettes de sanglier / Wild pig chops

Beef Asian Style

Fr. 16.50

Tomatensauce, Mozzarella, Hackfleisch vom Weiderind 150 gr., Chinakohl, Ingwer

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

Thunfisch

Fr. 16.50

Tomatensauce, Mozzarella, viel Zwiebeln, Mascarpone, Thunfisch

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

Abendkarte
18 Uhr – 21 Uhr

(Pizza bis 22 Uhr)

Bio Connemara Lachs aus Irland

An der exponierten Westküste Irlands schwimmen Bio-Lachse in Netzgehegen im offenen Meer. In dieser natürlichen Umgebung sind die Fische unentwegt der Meeresströmung ausgesetzt. Dadurch verbrauchen sie viel Energie, werden kräftiger und setzen wenig Fett an. Connemara Bio Lachs hat eine leicht orange-rote Farbe, festes Fleisch von saftiger Textur mit leicht salziger Meeresnote.

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Fr. 9.50

Baby-Leaf-Salat (Grünzeug) mit Gurken, Cherry-Tomaten, Karotten, Rande, Rettich, Frühlingszwiebeln, Nüsse, Mangodressing

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Kaltes Roastbeef vom US-Entrecote (70gr.)

Fr. 16.50

rosa gebraten, mit Tartarsauce und schwarze Bohnen-Salsa mit Ananas und Avocado

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Gebeizter Lachs Asia Style (70gr.)

Fr. 16.50

mit Raita und Rettichsalat mit Mango und Basilikum

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour creamkresse

Kokoda - kalter Fischsalat aus Fiji nach Seegarten - Art

Fr. 14.50

Zander-Filet (70 gr.) mit Limetten, Kokosmilch, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Jalapenos, Gurke, Peperoni, Ananas, Koriander

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Pasta – offene Ravioli

aus dem Wasser

Fr. 29.50

Lachs 100 gr., Kartoffelschnee, Tomatensauce, Spinat und Edamame mit Safran und Orange, Frühlingszwiebeln, Frischkäsesauce, Parmesan Kruste

Côtelettes de sanglier / Wild pig chops

Vegetarisch

Fr. 26.50

Linsenmus mit Sesam, Tomatensauce, Peperoni aus dem Ofen, gebackene Aubergine, Muhamara (Peperoni-Nuss-Sauce), Frischkäsesauce, Parmesan Kruste

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

vom Land

Fr. 26.50

Pouletschenkelsteak 200 gr. (CH) aufgeschnitten, Süsskartoffelmus mit Curry, Tomatensauce, schwarze Bohnensalsa mit Avocado und Ananas, Käsesauce, Parmesan Kruste

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

Fisch

Fisch-Knusperli vom Zanderfilet (EU)

zarte Filets in Streifen geschnitten, goldgelb gebacken und mit Tartarsauce serviert

➤ **Kartoffelschnee**

Filets de sandre frites avec pommes de terre au four / Fried pike-perch with baked potato

Fr. 29.50

➤ **als Fitness-Teller mit Salat**

Filets de sandre frites avec salade / Fried pike-perch with mixt salad

Fr. 25.50

Pikantes Thai-Curry mit Crevetten 150 gr.

Fr. 27.50

in der Bowl serviert mit Reismudeln, Spargeln, Kefen, Spinat, Peperoni, Enoki-Pilze, Kokosmilch und frischem Koriander

evt. mit Crevettenpaste oder Cashewnüsse oder Erdnüsse, Galant statt Ingwer

Grilled octopus 150 gr.

Fr. 27.50

Kartoffeln, Bacon-Jam, Peperoni, Oliven, Tomatensauce

Soupe a citrouille avec crème fraiche / pumpkin soup with sour cream

Feuer und Flamme

Wir lieben unser Fleisch pur – ohne Würzmischung oder Marinade, **nur mit etwas Meersalz und Pfeffer** schonend gegrillt über hochwertigem Buchenholz.

Steak Temperatures / Garstufen

Blutig /Bleu/Blue rare	innen völlig kalt, aussen nur wenig braune Kruste
Englisch/Saignant/Medium rare	im Kern noch rot, weiter aussen rosa, dünne braune Kruste
Halb durch/à point/Medium	nur innerer Kern noch rot, knusprige Kruste mit Biss

Wir übernehmen keine Garantie für die Garstufe „well done“!



Bierschweine haben es «sau-gut»

Martin Wandeler bettet seine Mastschweine auf Rapsstroh und verfüttert ihnen Bierhefe und Biergeläger. Permanenter Auslauf und eine kühlende Wasserdusche im Sommer macht die Bierschweine zu glücklichen Schweinen. Auf dem Wandelerhof wird garantiert ohne Antibiotika oder gentechnisch veränderte Organismen gefüttert.

Hormonfreies US – Beef

Die fruchtbaren Böden des mittleren Westens der USA bieten optimale Bedingungen für die Mutterkuhhaltung. Die Kälber wachsen nach der Geburt mit Ihren Muttertieren auf den grossen Weiden auf und ernähren sich über die Milch und die Weide. Für die Endmast werden die Jungtiere in die Feedlots verstellt. Die Corals in den Feedlots haben Naturboden und sind mit nicht stromführenden Einrichtungen eingezäunt. Die Endmast dauert 100 – 120 Tage. Die Tiere erhalten eine hochenergetische Mischung aus Mais, Heu und Silage .Es werden keine hormonellen Leistungsförderer oder prophylaktische Antibiotika eingesetzt. Hierbei befolgen die Züchter das hervorragende USDA-Programm für „Non Hormone Treated Cattle“. Auf allen Weiden sowie in allen Feedlots haben die Tiere permanenten Zugang zu Wasser.

Der Mais macht's: Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance. Das buttrig-sahnige Aroma und die sanft schmelzende Konsistenz sind eine wahre Gaumenfreude.

Natural US-Beef (ohne Hormone und Antibiotika)

US-Entrecôte/Sirloin Cut

Rinds-Entrecote ausgelöst mit Fettrand und zarter Marmorierung 200 gr. Fr. 38.50

US Entrecote de boeuf / US Strip Steak Sirloin 300 gr. Fr. 55.00

Rib-Eye Steak ohne Knochen

300 gr. Fr. 55.00

rib-eye bifteck de boeuf / rib-eye steak

Bierschwein

Kotelette vom Wandelerhof

320 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

Wir servieren unsere Steaks mit hausgemachter Buttersauce, Kartoffelschnee mit Gemüsesalsa und Parmesan-Brot-Kruste oder Pommes-frites

We are not responsible for well done steaks.

Holzofen-Pizza

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

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

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

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

Dessert

Apple Pie American Style

Fr. 8.50

Alle Tiere sind aus freier Wildbahn und werden ohne Treibjagd erlegt.

Unser Wildfleisch überzeugt dank einer hohen Zartheit und exzellentem Geschmack.

Côtelettes de sanglier / Wild pig chops

New York Cheesecake

Fr. 8.50

Alle Tiere sind aus freier Wildbahn und werden ohne Treibjagd erlegt.

Unser Wildfleisch überzeugt dank einer hohen Zartheit und exzellentem Geschmack.

Côtelettes de sanglier / Wild pig chops

Getränke

Süssgetränke hausgemacht / Tafelwasser im Offenausschank

3dl

Tafelwasser mit Kohlensäure	4.00
Orangen-Grapefruit-Limo	4.00
Mango-Basilikum-Chili-Limo	4.00
Kokos-Lavendel-Limo	4.00
Erdbeer-Orangen-Zitronenmelisse-Limo	4.00
Bananen-Kirsch-Limo	4.00

Süssgetränke in der Flasche

2dl

5dl

Rhazünser Mineral mit Kohlensäure		6.00
Arkina Mineral still		6.00
Coca-Cola / Cola Zero PET		5.50
Citro PET		5.50
Schweppes Tonic	4.50	
Schweppes Bitter Lemon	4.50	
Red Bull 2.5 dl	5.50	

Fruchtsäfte**2 dl****3dl****5dl**

Michelle Orangensaft

5.00

Michelle Pfirsichsaft

5.00

Michelle Birnensaft

5.00

Michelle Tomatensaft

5.50

Beckenrieder Orangenmost

6.00

Schweizer Bier Offenausschank

	20cl	30cl	50cl
Cardinal / Cardinal panaché	3.50	4.50	6.00

Schweizer Bier in Flaschen

Stiär Biär Edelwyss	33cl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.50
Cardinal Blond	50cl	6.00

Ausländische Biere in Flaschen

Grimbergen Blond	25cl	5.50
Hoegaarden Witbier	25cl	5.50
Kilkenny	33cl	6.00
Belheaven	33cl	6.00
Shangri la Black Yak	33cl	7.00
Leffe Vieille Cuvee	33cl	7.00
EC Dahls Bolt IPA	33cl	7.00
Schneider Weisse hell	50cl	7.00

Insanely delicious Ice Cream Creations

**You need to eat
before summer is over!**

Softeis Variationen

Cheesecake oder Mokka Aroma

fantasievoll kombiniert, im Glas serviert.

Ein Hochgenuss, nicht nur an heißen Tagen!



Dänemark American Style

Cheesecake Softeis mit Brownies und heisser Maracaibo
Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

Seergarten Eiskaffee

Mokka Softeis mit Schokoladen-Sauce & Baileys mit Sahne

Fr. 10.00

Ananas & Banane

Cheesecake Softeis, frische Ananasstücke & Bananensauce

Fr. 10.00

Mango-Orange

Cheesecake Softeis, frische Mangostücke & Orangensauce

Fr. 10.00

Coffee Fiorentiner Art

Mokka Softeis, exotische Fruchtsauce mit kandierten Früchten,
Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

Leidenschaft für Caramel

Cheesecake Softeis mit Caramel-Pop-Corn, Caramelkrokant und Caramelsauce

Fr. 10.00

Knusperbecher

Cheesecake Softeis mit knusprigen Schoko-Kugeln, Schoko-Pop-Corn und Schokoladensauce von Felchlin

Fr. 10.00

Kokosnuss & Café

Mokka Softeis, Kokosnuss & Schokoladensauce

Fr. 10.00

Banane, Choco, Coffee

Mokka Softeis mit Bananen-Chocosauce

Fr. 10.00

Meringues-Glace

Cheesecake Softeis mit Erdbeersauce & Meringues

Fr. 10.00

Gefüllte Crepe

Cheesecake Softeis & Sauce von exotischen Früchten & Caramelsauce

Fr. 8.50

Kinder-Softeis Smarties

Cheesecake Softeis mit bunten Smarties

Fr. 4.50

Portion Softeis

- Cheesecake
- Mokka
- gemischt

Fr. 4.00

Unser Glacé 100 % natürlich ohne künstliche Zusatz- & Farbstoffe

- Schokolade
- Pistazie
- Sizilianische Kirsche
- Melonensorbet
- Erdbeersorbet
- Limonensorbet

1 Kugel Fr. 4.00

Rahmzuschlag Fr. 1.00

Schoggisauce von Felchlin Fr. 2.00

Sorbet mit Wodka

erfrischendes Lime-Sorbet mit Absolut Wodka Fr. 12.00

Sorbet mit Prosecco

fruchtiges Erdbeer-Sorbet mit Prosecco Fr. 12.00

All you need to feel better is drink a cup of *coffee!*

Unserer Kaffee Kreationen lassen Sie den Alltag kurz vergessen –
diese Auszeit haben Sie verdient!



Rohkaffee

Für Sie! Nur die besten und ausgewähltesten Rohkaffees...

Qualität

...während 20 Minuten über Feuer veredelte Kaffeebohnen...

Tradition

...feinste Kaffeearomen vom Röstmeister behutsam herausgelockt...

Echter Genuss

...so entsteht RickliS Kaffee...

Für Sie.

Kaffees mit Schuss

(2cl)

Schümli Pflümli

Etter Pflümli mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

Rüdesheimer Kaffee

Brandy mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

French Coffee

Grand Marnier mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

Holländischer Kaffee

Eiercognac mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

Pharisäer

Dunkler Rum mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

Italian Coffee

Amaretto mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

Kaffee Baileys

Baileys mit Kaffee und Sahne

Fr. 8.50

Irish Coffee

Tullamore Whisky, Kaffee und Sahne

Fr. 9.50