

## Willkommen im Seegarten

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.

## Wild

**Hirsch-Entrecote** Fr. 32.50  
kurz gebraten an Hagebuttensauce  
auf Herbstgemüse, Pilzen, Speck und Kartoffeln  
entrecote de cerf, legumes de saison, pommes de terre  
deer steak, seasonal veggies, potatoes

## Wildschwein & Biertreber-Schwein

**geschmorte Wildschwein-Haxe** Fr. 32.50  
auf Herbstgemüse, Pilzen, Speck und Kartoffeln  
jarret de sanglier, pommes-de-terre, légumes de saison  
wild boar knuckle on seasonal vegetables and potatoes

**währschaftes Cordon-Bleu 250 gr.** Fr. 29.50  
aus dem Nierstück geschnitten, gefüllt mit Schinken und Bergkäse, serviert mit Pommes-frites  
Cordon-Bleu de porc avec du jambon, du fromage avec pommes-frites  
Cordon-Blue with ham and cheese, with french fries

## kalte und warme Vorspeisen

**Grüner Blattsalat** Fr. 9.50  
**Blattsalate mit Rucola, Trauben, Baumnüssen und Frühlingszwiebeln an Walnussdressing**  
Salade verte / green leaf salad

**Herbstsalat mit Feta** Fr. 16.50  
**Kräuterseitlinge gebraten mit Speck auf Rucola, Rotkohl, Kürbis, Trauben, Frühlingszwiebeln und Nüssen an Walnussdressing**  
Salade avec champignons, bacon, roquette, chou rouge, citrouille, raisins, noix, oignon printemps,  
Salad with mushrooms, bacon, arugula salad, red cabbage, pumpkin, grapes, nuts, spring onions

➤ **+ Wildschwein-Rohschinken** Fr. 25.50

**Kürbissuppe** Fr. 9.50  
mit Curry & Kokosmilch  
Soupe à la citrouille, curry, lait de coco / Pumpkin soup with curry & coconut

**heisser Weichkäse mit Feigen** Fr. 16.50  
verfeinert mit Calvados & Speck  
fromage du four affiné de Calvados, figues et de lard  
baked cheese refined with Calvados, figs and bacon

**Gambas al ajillo** Fr. 18.50  
Ca-Mau Crevetten mit viel Knoblauch, Chili und viel Olivenöl gebraten und sehr heiss serviert  
Crevettes à l'ail et du piri-piri / prawns fried with garlic and chili

## Fisch

**Skrei-Filet (Kabeljau) aus dem Ofen** Fr. 32.50  
mit Speck auf Rahmwirsing und Kartoffeln mit Kapern  
Morue, pommes de terre et chou de Milan  
Cod with potatoes and savoy cabbage

## vom Holzkohle-Grill

serviert mit Pommes-frites, Herbstgemüse oder grünem Blattsalat

## US – Black Angus Beef

Unser US Black Angus Beef stammt von den Greater Omaha Packers. Die Farmer arbeiten nach dem für den Export nach Europa entwickelten NHTC-Programm für [Nebraska Beef](#). Nach diesem Fahrplan verbringen die Rinder ihre ersten acht Lebensmonate freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden.. Die zarte Textur und der feine Geschmack des Fleisches heben sich deutlich vom Fleisch von anderen Produzenten in Europa und Südamerika ab.

**US-Entrecôte** 200 gr. Fr. 49.50  
mit *Café de Paris Butter*

**Irish «Nature» Rindsfilet** 180 gr. Fr. 45.00

Dank des milden irischen Klimas können sich die Rinder fast 300 Tage ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Gras-Weide-Saison in Europa. Die salzhaltige Luft des Atlantiks trägt dazu bei, dass das irische Rindfleisch einen aromatischen und würzigen Geschmack erhält.  
*serviert an Haussauce mit grünem Pfeffer*

**Luma Beef Iberico** Diese einzigartigen Rinder wachsen in kleinen Herden in den Eichelwäldern der Region Salamanca in Spanien auf. Das Fleisch ist durch die Aufnahme von frischen Gräsern, Eicheln und Kräutern aussergewöhnlich aromatisch. Durch das kontrollierte Reifen am Knochen und der Veredelung durch den Edelschimmelpilz, wird es zu einer besonders zarten Delikatesse welche seines Gleichen sucht.

**Côte de Bœuf** 600 gr. Fr. 99.50  
*Rib-Eye-Steak an Knochen mit Café de Paris Butter*