



see

burg



Spezialitäten aus der levantinischen und mediterranen Küche

Herzlich willkommen in einer Welt voller Farben, Aromen und Traditionen!

Unsere Speisekarte vereint die besten Spezialitäten der levantinischen und mediterranen Küche – zwei Regionen, die für ihre reichhaltige Vielfalt, Frische und unvergleichliche Gastfreundschaft bekannt sind.

Lassen Sie sich von den verführerischen Aromen der Levante und den leichten, sonnigen Noten des Mittelmeers begeistern. Jedes Gericht wird mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und verbindet Genuss und Lebensfreude zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Das Hotel Seeburg Team wünscht Ihnen einen guten Appetit. Geniessen Sie Ihre Reise durch diese faszinierenden Küchen.

Mezze - verschiedene kleine Vorspeisen und Appetithäppchen zum Teilen

Labneh - hausgemachter Frischkäse nach libanesischer Art

Tahini - Sesampaste

Dukkah - afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürzmischung

Parmigiana - sizilianischer/neapolitanischer Gemüseauflauf

Bouillabaisse - provenzalische Fischsuppe

Guanciale - luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus Italien

Harissa - scharfe Gewürzpaste aus Tunesien





Iberico-Schwein - Spanische Schweinerasse (v.a. aus dem Südwesten Spaniens)

Kleine Gäste, grosse Geniesser! Kinder können für CHF 15 frei von unserer Speisekarte auswählen – inklusive einer Kugel Glace als Dessert.

Speisekarte

ab 17.30 Uhr

Aus dem Ofen

- Focaccia-Stangen | Oliven | getrocknete Cherrytomaten | Salzzitrone   12.-
- Lauwarmes Pita Brot   4.-




Mezze zum Teilen

3 Stück nach Wahl: 26.-




5 Stück nach Wahl: 36.-

Zitronig marinierte Kalamata Oliven & eingelegtes Gemüse   

Labneh | natives Olivenöl  

Pimientos de Padrón | Fleur de Sel   



Bunter Gemüsesalat | Apfel | Mandeln   

Zweierlei samtiger Hummus Natur & Paprika   

Vorspeisen | Suppen

Büffel-Burrata | bunte Tomaten | Blattsalat | Olivenöl   17.-

Frühlingssalat 13.-
Blattsalat | Sauerteig-Croûtons | Granatapfel | Balsamico-Perlen | Kräuter |
Hausdressing 

Röstpaprika-Suppe | Tahini-Joghurt | Rauchmandel-Dukkah   13.-

Weisse Tomatensuppe | Vanille | Basilikum | Fenchelkraut   13.-








 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

Vegetarisch

- Zucchetti-Parmigiana 29.-
Zucchetti | Tomaten | Büffelmozzarella  
optional mit veganem Mozzarella   
- Pappardelle | Babyspinat | Pecorino | Cherrytomaten | Ricotta | Pinienkerne  28.-
optional ohne Pecorino und mit veganem Ricotta  

Fisch | Fleisch

Entrecôte-Pfanne 45.-
Entrecôte (Irland) | Jus | Kräuterbutter | Ofengemüse | Rosmarin Kartoffeln |
konfierte Cherrytomaten 

- Fettuccine alla Puttanesca 29.-
Tomaten | Kapern | Sardellen | Oliven | Peperoncini | Petersilie | Basilikum 
optional ohne Sardellen  
- Grillierter Tintenfisch | Bouillabaisse-Purée | Balsamico-Linsen | Zuchetti   38.-
- Gebratener Seeteufel | Guanciale | Knoblauch-Beurre Blanc  39.-
- Harissa Lemon Chicken 32.-
Mistkratzerli (Schweiz) | Harissa-Sauce | Zitrone | mediterranes Gemüse  
- Lammfilet | schwarzer Knoblauch-Jus | Grillgemüse  42.-
- Iberico-Schweinsfilet (Spanien) | Jus | Blumenkohl-Purée |
Pimientos de Padrón  46.-
- Dry Aged Rindsfilet „John Stone“ (Irland) | 62.-
Portwein-Jus | Rosmarin-Butter | grüne Spargeln 



Beilagen zu den Hauptgängen

eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen, jede weitere Beilage + 8.-



Wilder Brokkoli   

Rosmarin-Kartoffeln  

Pilaw Reis  

Süßkartoffel Frites  

Pommes Frites   

Knusprige Falafel  



 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

Desserts


Ofen-Pfirsich Rosmarin Fior di Latte Glace Butter-Crumble Pistazien-Sauce 	12.-
Erdbeeren Rhabarber Mascarpone-Crème weisse Schokolade 	14.-

Glace | Kugeln

von Gelateria Leonardo aus Stallikon

pro Kugel	4.50
mit Rahm	+ 1.50

Rahmglace

Cioccolato | Vaniglia | Stracciatella | Caffè | Espresso Doppio | Caramello Salato  | Pistacchio Sicilia | Fior di Latte | Jogurt | Cookies | Raffaello

Sorbet

Limone (Zitrone) | Mango | Maracuja (Passionsfrucht) | Albicocca (Aprikose) | Fragola (Erdbeere) | Frutti di Bosco (Waldbeere) | Lamponi (Himbeere)

Deklaration Herkunft

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch & Poulet (wenn nichts anders angegeben) - Schweiz
Guanciale - Italien

Lamm - Neuseeland

Sardellen - Spanien

Pita Brot - Israel

Tintenfisch - Wildfang / FAO 34 Mittlerer Ostatlantik

Seeteufel - Wildfang / FAO 27 Nordostatlantik

Brot (wenn nichts anders angegeben) - Schweiz (Bäckerei R. Hänggi AG)

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen gibt Ihnen unser Team gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

