



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

**Pastrami** - gepökelt, geräuchert, gewürztes Rindfleisch

**Guanciale** - luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus Italien

**Harissa** - scharfe Gewürzpaste aus Tunesien

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


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



# Speisekarte

12.00 - 17.30 Uhr

Lauwarmes Pita Brot   4.-

## Salate

Bunter Tomatensalat | cremige Burrata | Mandel-Kapern-Vinaigrette   17.-

Grüner Kichererbsen-Salat | gebratener Halloumi | Salatherzen | grüner Apfel | Pinienkerne   18.-

Caesar Salad  
Lattich | Speck | Parmesanknusper | Croûtons | Caesar Dressing  18.-

+ Pouletstreifen + 12.-

+ Falafel + 6.-




## 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   

## Sandwiches

Pastrami Sandwich 28.-  
Geröstetes Weissbrot | Barbecue-Mayonnaise | Lattich | Tomate | Gurke | Spiegelei | eingelegte Zwiebeln 

New York Club Sandwich 32.-  
Geröstetes Weissbrot | Speck | Lattich | gebratene Pouletbrust | Tomate | Gurke | Spiegelei | Honig-Senf-Sauce



 vegetarisch

 vegan







 glutenfrei

 laktosefrei


## Burger


- Beef Burger 32.-  
Rindfleisch-Patty | Bier-Bun | hausgemachte Barbecue-Sauce | Tomate | Gurke |  
eingelegte rote Zwiebeln | Pommes Frites 
- Veggie Burger 29.-  
Getreide-Patty | Bier-Bun | Tomaten-Aprikosen-Relish | Hüttenkäse |  
Tomate | Gurke | eingelegte rote Zwiebeln | Pommes Frites 

## Pasta

- Pappardelle | Babyspinat | Pecorino | Cherrytomaten | Ricotta | Pinienkerne  28.-  
*optional ohne Pecorino und mit veganem Ricotta*  
- Fettuccine alla Puttanesca 29.-  
Tomaten | Kapern | Sardellen | Oliven | Peperoncini | Petersilie | Basilikum   
*optional ohne Sardellen*  

## Fisch | Fleisch

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

Gebratener Seeteufel | Guanciale | Knoblauch-Beurre Blanc | 39.-  
Süsskartoffel-Purée | wilder Brokkoli 

Harissa Lemon Chicken 32.-  
Mistkratzerli (Schweiz) | Harissa-Sauce | Zitrone | Pommes Frites |  
mediterranes Gemüse  

## Deklaration Herkunft

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch & Poulet (wenn nichts anders angegeben) – Schweiz  
Guanciale - Italien  
Sardellen - Spanien  
Pita Brot - Israel  
Seeteufel - Wildfang / FAO 27 Nordostatlantik  
Brot (wenn nichts anders angegeben) - Schweiz (Bäckerei R. Hänggi AG)










 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

## Desserts


Windbeutel   Vanilleglace   Rahm 	12.-
+ Beeren	+ 5.-
+ Erdbeeren	+ 5.-
+ heisse Kirschen	+ 4.-
Coupe Bananasplit	13.-
Vanilleglace   Schokoladenglace   Banane   Schokoladensauce   Rahm   Cookie-Streusel 	
Coupe Dänemark	12.-
Vanilleglace   warme Schokoladensauce   Rahm   Schokoladenstreusel 	
Coupe Amore	13.-
Himbeersorbet   Joghurtglace   Beerenragout   Meringue   Rahm  	
Coupe Raffaello	13.-
Schokoladenglace   Raffaelloglace   Schokoladensauce   Kokosraspeln   Raffaello-Praline 	
Coupe Romanoff	13.-
Vanilleglace   Erdbeeren   Erdbeersauce   Rahm  	
Eiscaffè	12.-
Kaffeeglace   Vanilleglace   Espresso   Schokoladensauce   Rahm   Cookie-Streusel 	

## Glace | Kugeln

von Gelateria Leonardo aus Stallikon  
pro Kugel  
mit Rahm

4.50  
+ 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) | Lampone (Himbeere)

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

