



Winterkarte Bistro Seeburg

Vorspeisen

	CHF
Seeburg Plättli mit Trockenfleisch vom Rind, Rohschinken, Engelberger Rohesswurst, Alpkäse und Sbrinz Möckli, dazu hausgemachtes UrDinkel Früchtebrot und Garnitur	25
Bruschetta mit Tomaten, Minze und Basilikum mit Alpkäse, Birne und Feige (warm serviert) mit Ackerbohrentatar und Mangochutney (vegan)	7
Carpaccio vom Kalb Sbrinzspäne, Rucola und Kapernäpfel Apfelbalsamico und Zitronenöl Kräuterbaguette	22/29
Gratinierter Dallenwiler Ziegenfrischkäse Quitte und Birne Feigen, Honig von der Dunklen Biene und Pinienkerne	22/29
Zentralschweizer Burrata Marinierte Strauchtomaten Basilikum-Minze Pesto Kräuterbaguette	17/24
Hausgebeiztes Graubündner Lachsfilet 22/29 Apfel-Gurkensalat, Preiselbeer Meerrettich und Toastbrot	
Us em Suppetopf Steinpilzsuppe mit getrüffelnder Panna Cotta 	14
Safrancremesuppe mit Wildblumenrahmhaube 	14
Gemüsebouillon mit hausgemachten UrDinkel-Kräuterflädli 	10
Salate Winterlicher Blattsalat mit gehacktem Ei und Croûtons serviert mit Hausdressing oder italienischem Dressing + gebratenem Speck + glasierten Trauben und Pilzen Als Beilagensalat	12/19 16/25 16/25 7
Hauptgerichte	
Medaillon vom Rind Wildkräuterbernaise Pommes Frites Bohnen und Quitten	45
Geschnetzeltetes vom Rindsfilet «Seeburnoff» mit Peperoni, Gürkli und Randen verfeinert Sauerrahmcreme mit gehacktem Eigelb und frischen Kräutern Rosmarinkartoffeln und Saisonales Gemüse	37
Geschmorte Rindsroulade «Schwarzwaldblick» mit Gurke, Senf und Zwiebel Rotweinsauce Kartoffelstampf Rotkraut mit Apfel	35

Seeburnschnittel (grosses paniertes Kalbsschnittel) Härdöpfel-Gurkensalat Grillgemüse Preiselbeeren	39
Rehschnittel mit Waldpilzrahmsauce hausgemachte Quarkspätzli und Rotkraut mit Apfel dazu Preiselbeerbirne und knusprigem Speck	39
Kalbsgeschnetzeltes «Seeburg» verfeinert mit Apfelmist, Baumnüssen und Zwetschgen Spätzli und Grillgemüse	35
Spaghetti «Südtirol» Mit Lardo, Steinpilzen und frischen Kräutern Geriebener Sbrinz	25
Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Blattspinat Kirschtomatensauce Geriebener Sbrinz	25
Frischkäse-Kräuterravioli  Safransauce Randenmousse Geriebener Sbrinz	25
Spinat-Tofu Strudel  Blumenkohl-Rosinenpüree Granatapfel und Tomate	25
Lachsfilet im Blätterteigmantel Orangen-Rosa Pfeffer Sauce Wildreis Blattspinat mit Tomaten	35

Dessert

Mascarpone-Joghurtcreme mit Waldbeeren mit Limoncello und Mandarine mit Basilikum-Minze	12
Hausgemachter Amarettokuchen Pistaziencreme Vanilleglace	15
Spaghettieis „Wintersonne“ Erdbeer-Himbeersauce Geraspelte weisse Schokolade Basilikum und Minza	15

 vegan  glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.
Die Schweiz hat grossartige Produkte zu bieten, daher beziehen wir vieles aus nächster Nähe.