





# Speisekarte

12.00 – 17.30 Uhr







## Vorspeisen / Salate

	kleine / grosse Portion
Babylattich   Kräuter   Senfsaat   feine Blattsalate  	14
Gebeizter Lachs   Buttermilch   Brombeere 	18
Seeburgplättli   ab 2 Personen Rohschinken   Engelberger Alp-Sbrinz   Mini-Salametti   Rinds-Hobelfleisch   Ruuchbrot	36

## Suppe



Gurken – Stachelbeere Kaltschale   Buchweizen   	14
--	----

## Hauptgänge

Spaghetti Vongole   Venusmuscheln   Knoblauch   Tomate   Petersilie 	32
Pulpo   Krustentier-Jus   Chorizo-Risotto   Parmesanknusper 	36
Ravioli fior die Latte   Burrata   Pinienkernen   Gremolata   Rucola 	29
Schweizer Egliknusperli von La Perche Loë aus Raron (VS) Tartarsauce   Rosmarin-Wedges 	29
«Seeburg Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel auf Ruuchbrot-Scheibe   Spiegelei   kleiner Salat 	29
Rinds Entrecôte Tagliata   Rauke   Sbrinz   konfierte Kirschtomaten   Rosmarin Wedges 	36

**Kleine Gäste, grosse Geniesser! Kinder können für CHF 15 frei von unserer Speisekarte auswählen und bekommen dazu eine Kugel Glace als Dessert.**

## Desserts

Beeren-Tiramisù   Löffelbiskuit   Beerenobst   Mascarpone 	12
Passionsfruchtcreme   Joghurt   Mango   Passions Frucht   Meringue 	12

## Kuchen

New York Cheesecake 	9
Aprikosenwähe   Rahm 	9

## Glace | Mini-Coupes

Vanilleglace   marinierte Erdbeeren   Meringue  	8
Joghurtglace   Beerenragout  	7
Mangosorbet   frische Passionsfrucht   	7
Salted Caramel Glace   geröstete Mandelsplitter  	7

## Glace | Kugeln

pro Kugel	3.50
-----------	------

## Rahmglace

Vanille | Schokolade | Beerenobst | Café | Joghurt | Salted Caramel | Baumnuss

## Sorbet

Zitrone | Mango

## Deklaration Herkunft

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch - Schweiz  
Egliknusperli - Schweiz  
Pulpo - Wildfang / FAO 34 Mittlerer Ostatlantik

gebeizter Lachs - Norwegen