



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 levantischen 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

Parmigiana - Gemüseauflauf aus der sizilianischen Küche

Guanciale - luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus Italien

Caponata - süss-saures Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche

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.



vegetarisch



vegan











glutenfrei







laktosefrei

Vorspeisen | Suppen

Winterlicher Blattsalat Baumnuss Ziegenkäse Mandarine Kürbiskernöl süßes Senf-Dressing  	16.-
Hausgeräucherte Landentenbrust Apfel Frisée Cassis  	18.-
Mais-Schalotten-Suppe Estragon-Polenta Vanilleschaum  	12.-
Ochsenschwanz-Brühe Wurzelgemüse Sherry  	14.-

Aus dem Ofen

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







Mezze zum Teilen

3 Stück nach Wahl: 26.-

5 Stück nach Wahl: 36.-

Marinierte Kalamata Oliven & eingelegtes Gemüse   
Labneh natives Olivenöl  
Pimientos de Padrón Safran-Aioli   
Fenchelsalat Orange Mandel   
Hummus Natur Hummus Paprika   

Vegetarische Hauptgänge

Buchweizen-Ravioli Polenta Bergkäse Wintertrüffel-Emulsion Blattspinat 	32.-
Parmigiana Aubergine Tomate Parmesan   	28.-
Gebratene Salatherzen Gerste Steinpilz-Reduktion Blumenkohl-Püree  	31.-



vegetarisch



vegan





glutenfrei









laktosefrei

Hauptgänge mit Fisch und Meeresfrüchten

Grillierter Tintenfisch Sauce Rouille cremige Aubergine Pimientos de Padrón 	43.-
Gratinierte Jakobsmuscheln Chorizo Tomaten-Linsen	45.-
Seeteufel-Medaillon Guanciale gebratene Schalotten Beurre Blanc 	42.-


Hauptgänge mit Fleisch

Winterbock (Junghirsch) geröstete Baumnuss Apfel Balsamico-Linsen  	42.-
Lammrack Pistazienmantel Jus Waldpilze	48.-
Entrecôte konfierte Kirschtomate lauwarme Caponata  	41.-
Rindsbacke Sherry-Jus Blumenkohl-Püree Rauchmandel 	38.-
Schweinsfilet Jus marinierte Birne Gorgonzola Haselnuss 	39.-

Beilagen zu den Hauptgängen

Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen, jede weitere Beilage je + 7.-



Wilder Brokkoli 

Rosmarin-Kartoffeln 

Pilaw Reis 

Süßkartoffel Frites 




Pommes Frites 



Knusprige Falafel 


Zusätzliche Dips

je + 4.-

Safran-Aioli 

Trüffel-Mayonnaise 

Bier Barbecue Sauce 

Rosmarin-Kapernbutter 



vegetarisch



vegan



glutenfrei




laktosefrei

Desserts



Toffifee 2.0 | Karamell | Nougat | Haselnuss  12.-

Schokoladenküchlein | Birnensorbet | Pistazie | Meringue  12.-

Heidelbeer-Crumble | Zimtglace | Süsswein-Schaum  12.-

Glace | Kugeln

pro Kugel 3.50

Rahmglace  

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Café | Joghurt | Salted Caramel | Baumnuss | Zimt

Sorbet   

Zitrone | Birne

Kinder-Dessert

Milchreis | Zimt | Zucker   7.-

Deklaration Herkunft

Ente - Deutschland

Hirsch - Deutschland

Lamm - Irland

Oktopus - Wildfang / FAO 34 mittlerer Ostatlantik

Seeteufel - Wildfang / FAO 27 Nordostatlantik

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch (wenn nichts anders angegeben) - Schweiz

Pita - Israel

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.



