



Frühlingserwachen in der Seeburg Vorspeisen / Salate

	CHF
Wurst – Käse Salat “Chrigu`s Art” Lyoner- und Emmentaler in Streifen. Reichlich garniert, mit knusprigem Brot	17 / 24
Bruschetta mit Tomaten, Minze und Basilikum	7
Carpaccio vom Schweizer Kalb Sbrinzspäne, Rucola und Kapernäpfel Zitronenöl und Erbeeren Kräuterbaguette	22/29
Tomate küsst Burrata Marinierte Strauchtomaten Basilikum-Minze Pesto Gegrillte Erdbeeren Kräuterbaguette	22
Kleiner Bunter Blattsalat Mit Ei und Croutons Serviert mit Hausdressing oder italienischem Dressing	12
Fitnesssteller Mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalaten und Früchten	
serviert mit Hausdressing oder italienischem Dressing	22
+ Gebratene Pouletbruststreifen	+9
+ Medaillon vom Rind (180g)/ Kräuterbutter	+25
+ Randenfalafel und Mango-Chili Chutney	+9

Us em Suppetopf

Tomatensuppe mit Basilikum-Zitronenhaube, dazu Kräuterbaguette 	14
Kokosmilch-Zitronengrassuppe „Ko Seeburgo“ mit Kaffir Lime Blättern  Kernser Edelpilzen und Ingwer	14

Hauptgerichte

Medaillon vom Rind «Bariloché» Chimichurri Pommes Frites Saisonales Ofengemüse	55
Seeburgschnitzel (grosstes paniertes Kalbsschnitzel) Härdöpfel-Gurkensalat Preiselbeer-Tomatenchutney	39

Seeburg Chügelipastetli Mit Brätkügeli, Kalbfleisch und Kernser Edelpilzen Verfeinert mit Calvados und Nidle Pommes Frites Saisonales Gemüse	35
---	----

Kalbsbratwurst Zwiebelsauce, Apfelschnitze, saisonales Gemüse, Rösti 	24
--	----

Limonen- Ricotta Ravioli Blattspinat und Kirschtomaten Weissweinsauce  Geriebener Sbrinz	29
---	----

Gemüsecurry «Gili Trawangan» Asiatisches Gemüse in sämiger Kokosnussmilch, Ingwer und Zitronengras  Mango-Papaya Salsa  Jasminreis	29
--	----

Gebratenes Graubündner Lachsfilet Zitronensauce  Basilikum-Minze Risotto Glasierte Kirschtomaten	37
---	----

Paniertes Schollenfilet (Pazifik) Apfel-Gurkenrelish Wasabipüree mit knusprigem Speck Karamellisiertes Grillgemüse	29
--	----

Fischknusperli «Seeburg» Zander aus dem Neuenburger See, Tartarsauce, Pommes Frites	29
---	----

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimtglace	14
--	----

Eiskaffee Seeburg	11 / 14
--------------------------	---------

Schoko-Himbeer Brownie vegan  serviert mit Mangosorbet	14
---	----

Spaghettieis “O sole mio” Erdbeer-Himbeersauce  Geraspelte weisse Schokolade Basilikum und Minze	14
---	----

Tagesdessert, im Glas serviert	6
---------------------------------------	---

 vegan  glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch