

VORSPEISEN

| | |
|---|------------------------------|
| Spargelschale mit Peperoni, Süsskartoffeln und Quinoa | 16 |
| mit gebratenen Riesen-Tigerkrevetten (3 Stück) | 21 |
| Gemischter Salat mit Spargeln, Erdbeeren und Löwenzahn ¹ | 12 |
| Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing: Alpenkräuter, Italienisch, Bärlauch | |
| Flambierter Schweizer Zander mit Apfel-Fenchel-Salat, Currymousse und Shiso | 21 |
| Meiringer Ziegenfrischkäse im Brick-Teig mit Couscous, Datteln und Harissa | 15 |
| Tatar von Jumis Omoso-Rind mit Belper Knolle, Schalotten, Kräutercreme und hausgemachter Focaccia | Vorspeise 24 Hauptgang 33 |
| Seepark-Plättli Regionale Fleisch- und Käseauswahl mit hausgemachten Mixed Pickles | 18 |
| Baumnußbrot-Sandwich wahlweise mit Bauernschinken, Salami, Bündner Fleisch, Rauchlachs, Schlossbergkäse oder Gemüse | 11 |

SUPPEN

| | |
|--|----|
| Suppe von weissen Spargeln mit Bündner Rohschinken, Bärlauchkräpfen und Alpenblüten | 16 |
| Tagessuppe | 9 |

HAUPTGERICHTE

Kalbsschnitzel Wiener Art mit eingelegten Preiselbeeren,
Pommes frites und Marktgemüse 44

Seepark-Burger im Brioche-Brötchen
Rind- und Schweinefleisch-Patty oder Patty aus schwarzen
Bohnen¹, Schmelzzwiebeln, Spiegelei, Schlossbergkäse,
Speck, Peperonicreme, Senfgurke
Mit Pommes frites mit Fleisch 33
vegetarisch 28

Glasierter Schulterspitz vom Oberländer Kalb
mit Pfifferlingen, Spinatnudeln und Blumenkohl 38

Entrecôte vom Schweizer Rind mit Bärlauch-Hollandaise,
Kartoffel-Mandel-Kugeln und Spargeln 200 g 54
140 g 43

Rubiger Lachsforelle mit Tonkabohnensauce,
Spargelrisotto und Bärlauchbiskuit 42

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Taggiasca-Oliven,
Zitronenravioli und italienischem Broccoli mit Sardellen 38

Acquerello-Risotto mit Spargeln,
Gstaader Bergmutschli, Bärlauch und Erdbeeren 28

Dal von roten Linsen mit gebratenem Gemüse,
Falafel und geblähter Avocado² 26

¹ vegetarisch

² vegan