

VORSPEISEN

Winter-Bowl mit gerösteten Kichererbsen, Ofenkürbis, Feigen und Orangen-Whisky-Vinaigrette ²	16
mit gebratener Wachtelbrust (2Stk)	21
Gemischter Salat mit Randestreifen, geflammte Birne und Baumnüssen ¹	12
Nüsslersalat mit gebratenen Speckstreifen, Pilzen, Ei, Croûtons und Alpenblütendressing	18
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing: Alpenkräuter, Italienisch, Orangen-Whyski-Vinaigrette	
Hausgeräucherte Rubiger Lachsforelle mit Spitzkohl, Speck und Roggenbrot-Chips	23
Überbackenes Tatar von Jumis Omoso-Rind mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und hausgemachter Focaccia	Vorspeise 26 Hauptgang 35
Seepark-Plättli Regionale Fleisch- und Käseauswahl mit hausgemachten Mixed Pickles	18
Kartoffel-Maronibrot-Sandwich wahlweise mit Bauernschinken, Salami, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Schlossbergkäse oder Gemüse	11

SUPPEN

Krustentierschaumsuppe mit Orange Zitronengras und Black Tiger-Krevetten-Zigarillo	16
Topinambursuppe mit weisser Schokolade, Chili und Entenkeulen-Praliné	14
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, Röstzwiebeln, Spiegelei, Schlossbergkäse, Speck,
Birnen-Senf-Chutney, eingelegte Gurke
Pommes frites mit Fleisch 33
vegetarisch 28

Rinds-Entrecôte mit Glühwein-Jus
Brotnödel mit Preiselbeeren und Wurzelgemüse 200g 54
140g 43

«Coq au Vin blanc» von der Rheintaler Ribelmispoularde
Röstzwiebel-Kartoffelpüree und grünem Gemüse 39

Filet vom Schweizer Felchen mit Spiezer-Weisswein-Sauce
Krüterrisotto und Flower Sprouts 38

Gebratenes Zanderfilet mit glasierten Trauben
Maroni-Nudeln und Champagnersauerkraut 49

Offenes Pilzraviolo mit Sbrinzsauce
Kräutern und Käse-Chip¹ 29

Kartoffel-Kohlrabi-Ragout
mit gepufftem Buchweizen und Kohlrabirolle ² 26

¹ vegetarisch

² vegan