

Food



**SEES
BAR**

Bar Food

Kalt

Seebar Plättli

Bündner Rohschinken | Engelbergerli | Heuspeck | Nidwaldner
Trockenfleisch | Usbrecher Rohmilchkäse | marinierte Oliven |
eingelegtes Gemüse 32.–

Dip Dip Dip

Hummus | Muhammara | Salsa Verde | Focaccia | Grissini 18.–

Jahrgangs-Sardinen aus der Bretagne

Sardines de Garde Millèsime
Hausgemachtes eingelegtes Gemüse | schwarze Oliven |
Oregano | warme Focaccia 17.–

Lachsforelle mit Wacholder mariniert

Gurken Chutney | Crème Fraîche | Olivenöl-Kaviar | Frisée 29.–

Grilliertes Gemüse mit Burrata

Artischockenherzen | Auberginen | Peperoni | Zucchini |
Baby Burrata | Focaccia 21.–

Tatar 70g / 140g

Schweizer Rind | Condiments | Focaccia 26.- / 36.–

Sommersalat mit Bufala 
Büffelmozzarella | Ochsenherz Tomate | Baby Lattich
Balsamico Perlen 23.–

Gazpacho 
Olivenöl | Basilikum 16.–

Warm

Ravioli Vitello
Kalbfleisch | Ossobuco Sauce | Kräuter | Parmigiano 26.–

Raviolone Melanzane 
Basilikumpesto | Cherrytomaten | Taggiasca Oliven |
Baby Aubergine 24.50

Seebar Club Sandwich
Buttertoast | gezupftes Poulet BBQ | Eigelbcrème |
Knusperspeck | Lattich Salat 28.–

Pinsa Mortadella
Mortadella | Burrata | Pistazien | Cherrytomaten | Rucola 23.–

Pinsa Vegetariana 
Gehobelter Blumenkohl | Artischockenherzen | Burrata | Pesto 23.–

Desserts

Erdbeertartelette Weisse Schokoladenmousse Holunder Minze	14.–
Hausgemachtes Tiramisù Espresso Mascarpone Löffelbiskuit Kakao	12.–
Café Gourmand Kaffee oder Espresso mit einer süssen, tagesfrischen Kleinigkeit aus unserer hauseigenen Pâtisserie	8.50
Kuchen & Torten, Tagesangebot	7.50
Kalte Lust Glacébecher Vanille Schokolade	
Erdbeere Sorbet  Mango Sorbet  Haselnuss 	6.–

 Vegetarisch |  Vegan

Fleisch: Schweiz, Fisch: Frankreich, Norwegen

Wir informieren Sie gerne individuell über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.