

Food



**SEES
BAR**

Bar Food

Kalt

Seebar Plättli

Bündner Rohschinken | Engelbergerli | Heuspeck | Bündnerfleisch | 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 26.–
Kalbfleisch | Ossobuco Sauce | Kräuter | Parmigiano

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

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

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

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

Desserts

Feigentartelette

Weisses Schokoladenmousse | Feigen | Aprikosenkonfi | Grenadine Süppchen 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.