



Menü

ESSEN & TRINKEN




FOOD & DRINKS

SEEGARTEN
restaurant


Pizza

MARGHERITA

 *Tomatensauce, Mozzarella, Oregano*
tomato sauce, mozzarella, oregano

CHF 18.50

VEGGIE

 *Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Zwiebeln, Champignons,*
Peperoni, Ruccola, Basilikumpesto
tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, onions, mushrooms,
pepperoni, arugula, basil pesto

CHF 22.00

PROSCIUTTO & FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

CHF 22.50

SEEGARTEN

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
tomato sauce, mozzarella, spicy salami

CHF 22.50

SWISS CHEESE

 *Tomatensauce, Mozzarella, Raclettekäse, Zwiebeln*
tomato sauce, mozzarella, Raclette cheese, onions

CHF 22.50

BELLA ITALIA

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Alpkäse, Ruccola, Basilikumpesto
tomato sauce, mozzarella, raw ham, Alp cheese, arugula, basil pesto

CHF 25.50



Kaffe Speisen



BEILAGEN SALAT



Kleiner Grüner Salat
small green side salad

CHF 7.50

SALAT-TELLER



Salat-Teller mit Brot
mixed salad with bread

CHF 15.50

Salat-Teller mit Pouletstreifen
an Honig-Sesam Marinade mit Alpkäseflocken
mixed salad with chicken strips
with honey-sesame marinade and alp cheese

CHF 19.50

Salat-Teller mit geräuchertem Forellenfilet
mixed salad with smoked trout filet

CHF 22.50

TATAR

Vorspeise - 100g Rindstatar mit Butter & Toast
Starter - 100g raw beef tatar with butter & toast

CHF 22.00

Hauptgang - 200g Rindstatar mit Butter & Toast
Main course - 200g raw beef tatar with butter & toast

CHF 31.50

APERIO PLÄTTLI

Iseltwalder Trockenfleisch und Wurst vom Weiderind mit Iseltwalder Bergkäse
von der Bättenalp, Essiggemüse, Feigensenf und Brot

Aperitif plate: *dried meat produced in Iseltwald and sausage of pasture-raised beef*
with Iseltwald alp cheese from Bättenalp, mixed pickles, fig mustard and bread

CHF 25.00

Warme Speisen


THAI CURRY

 Rotes Thai-Curry mit Gemüse & Reis Red Thai Curry with vegetables & rice	CHF 19.50
mit Poulet , Gemüse & Reis with chicken , vegetables & rice	CHF 23.50
mit kalter geräuchertem Forellenfilet with cold smoked trout filet	CHF 25.50


RACLETTE

 Raclettekäse mit Kartoffeln & Essiggemüse Raclette cheese with potatoes & mixed pickles	CHF 15.00
--	------------------


KÄSESCHNITTE

 Raclettekäse auf Brot & Essiggemüse Raclette cheese on bread & mixed pickles	CHF 15.00
---	------------------

QUICHE

 hausgemachte Veggiequiche mit Salatbouquet homemade Veggie Quiche with salad bouquet	CHF 16.00
hausgemachte Quiche Lorraine mit Salatbouquet home made Quiche Lorraine with salad bouquet	CHF 19.00

Burger

200g Rindfleisch-Burger im Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktailsauce	CHF 19.50
200g beef burger in a bun, lettuce, tomato, cucumber, onion, cocktail sauce	
mit Käse with cheese	CHF 21.00
 100g vegetarischer Burger auf Gemüsebasis, paniert, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktailsauce	CHF 17.50
100g vegetarian burger based on vegetables, breaded lettuce, tomato, cucumber, onion, cocktail sauce	

Desserts

BROWNIE

hausgemachter **Schokoladen** Brownie
homemade **chocolate** brownie

CHF **5.50**

MUFFIN

hausgemachter **Waldberren** Muffin
homemade **forest berries** muffin

CHF **5.00**

FRÜCHTEKUCHEN

hausgemachter Fruchtekuchen // homemade **fruit cake**

CHF **6.50**

mit Rahm // with whipped cream **+CHF 1.00**

Glacé



PREMIUM SWISS GLACE mit Alpenmilch aus Gstaad
PREMIUM SWISS ICE CREAM with alpine milk from Gstaad

GLACE

Vanille // Vanilla
Karmel // Carmel
Kaffee // Coffee
Pistazie // Pistachio
Haselnuss // Hazelnut
Erdbeer // Strawberry
Stracciatella

CHF **5.60** / 125ml

SORBET

Passionfrucht // Passionfruit
Pflaume // Plum
Himbeer // Raspberry

CHF **5.60** / 125ml

Kaffee & Co.

Kaffee Crème	
Espresso	
Tee / Tea	CHF 4.50
<i>Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Kräuter, Ingwer/Zitrone, Grüntee, Schwarztee</i>	
Double Espresso	CHF 6.60
Latte Machiatto	
Iced Coffee	CHF 5.50
<i>black /white</i>	
Milchkaffee	
Cappucino	CHF 5.00
Ovomaltine/Caotina	
<i>warm/cold chocolate</i>	

Getränke

Coca Cola, Cola Zero	
Fanta Orange, Sprite	
Nestea Zitrone	CHF 5.50 / 50cl
Rivella Rot /Blau	
Apfelschorle	
Valser Classic /Silence	
Thomas Henry	CHF 5.00 / 20cl
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer</i>	
Valser Classic /Silence	CHF 10.00 / 1.5l
Orangensaft	CHF 4.50 / 33cl
Hausgemachter Eistee	CHF 5.00 / 33cl
home made ice tea	CHF 7.50 / 50cl
Hausgemachte Gurkenlimonade	CHF 7.50 / 50cl
home made cucumber lemonade	

Bier & Most

Offenbier // On tap

Stange // Medium	CHF 4.80 / 33cl
Kübel // Large	CHF 6.00 / 50cl

Gibt es auch als Panache oder Henache

Flaschen // Bottles

Alkoholfrei Rugenbräu	CHF 4.50 / 33cl
Lager Rugenbräu	CHF 6.00 / 50cl
Suure Most (mit /ohne Alkohol)	
Kama Citra (Pale Ale Citrus)	CHF 7.00 / 33cl
Hofbräu Münchner Weisse	CHF 7.00 / 50cl

Longdrinks & Co.

Aperol Spritz	
Limoncello Spritz	
Hugo	CHF 12.00
Cuba Libre	
Gin Tonic	
Vodka Lemon	
Baileys	CHF 7.00 / 4cl
Appenzeller	CHF 7.00 / 4cl
Kaffee Lutz (Zwetschge)	CHF 7.00
Grappa	CHF 13.00 / 2cl
Riserva Amarone Barricate	
Prosecco	CHF 7.00 / 10cl
Borgo San Pietro, IT	CHF 36.00 / 75cl

Weisswein

CHASSELAS

Chasselas, Bielersee, CH

10cl	CHF 5.00	//	30cl	CHF 15.00
20cl	CHF 10.00		50cl	CHF 21.00

Cuvée „VA BENE“

Chasselas, Pinot blanc und Chardonnay, Spiez, CH

10cl	CHF 7.00	//	30cl	CHF 20.00
20cl	CHF 13.50		50cl	CHF 29.50

Rot- & Roséwein

Hallauer „Juwel“

Pinot Noir, Wilchingen, CH

10cl	CHF 5.50	//	30cl	CHF 15.50
20cl	CHF 10.50		50cl	CHF 19.50

Primitivo Salento

Primitivo, Puglia, IT

10cl	CHF 6.50	//	30cl	CHF 18.50
20cl	CHF 12.50		50cl	CHF 28.00

Cuvée „Va Bene“

Pinot Noir, Gamay, Garanoir, Spiez, CH

50cl | CHF **30.00**

Spiezer „Intro“

Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret und Garanoir, Spiez, CH

75cl | CHF **46.00**

Oeil de Perdrix

Pinot Noir, Bielersee, CH

10cl	CHF 7.50	//	30cl	CHF 21.50
20cl	CHF 14.50		50cl	CHF 25.00