

**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.–

---

## Winter Salat

Nüsslisalat | Cherrytomate | Rucola | Birne & Apfel  
Baumnüsse | Kürbiskernen | Quitten-French Dressing

---

23.–

## Warm

### Marronisuppe

Trüffel | Portwein | Zimt-CROUTONS

---

18.–

### Ravioli Meerrettich

Rande | Pastinake | Frischkäse

---

24.50

### Tortellini Kalbshals

Rosmarin | Schmorjus

---

26.–

### Seebar Club Sandwich

Buttertoast | gezupftes Poulet BBQ | Eigelbcrème |  
Knusperspeck | Lattich Salat

---

28.–

### Pinsa Salsiccia

Cime di rapa | Scamorza Käse

---

23.–

### Pinsa Vegetariana

Kürbiscreme | Steinpilze | Gorgonzola | Burrata | Pesto

---

21.–

# Desserts

**Baumnuß Caramel Tarte** 14.–  
Fior di Latte Glace

---

**Hausgemachtes Tiramisù** 12.–  
Espresso | Mascarpone | Löffelbiskuit | Kakao

---

**Café Gourmand** 8.50  
Kaffee oder Espresso mit einer süßen, tagesfrischen  
Kleinigkeit aus unserer hauseigenen Pâtisserie

---

**Kuchen & Torten, Tagesangebot** 7.50

---

**Kalte Lust Glacébecher**

- Vanille
- Schokolade

6.–

- Erdbeere Sorbet 
- Mango Sorbet 
- Haselnuss 

---

 Vegetarisch |  Vegan

Fleisch: Schweiz, Fisch: Frankreich, Norwegen

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