

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 Blumenkohl

Haselnuss | Erbsen | Rahmsauce |

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, Schweiz

Brot und Feinbackwaren: Schweiz, Italien

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