

Food



SEE
BAR

Bar Food

Kalt

Seebar Plättli

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

Dip Dip Dip

Hummus | Muhammara | Radieslipesto | Focaccia | Grissini 18.–

Jahrgangs-Sardinen aus der Bretagne

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

Crevettencocktail

Zitrus | Dill | Nori | Olivenöl-Kaviar | Frisée 27.–

Zweierlei Holzofen Tartine

Ofenrueblitar | Baumnusspesto | Orangenmarmelade | Kresse
Oliven-Kürbis-Creme | eingelegter Ingwer | Marroni | Kerbel 21.–

Rindstatar 100g

Schweizer Rind | Condiments | Focaccia 28.–

Couscous-Salat | grillierte Aprikosen 
Fenchel | Mandeln

21.–

Warm

Mittelmeerbisque
Venusmuscheln | Zitronenöl

19.–

Seebar Club Sandwich
Briochemtoast | Pouletbrust | Freilandeier | Tomate
Knusperspeck | Lattich Salat | Cocktailsauce | Kochschinken

28.–

Pinsa Bianca
Sauerrahm | Rosmarin | Lardo di Colonnata | Erbse | Kartoffel |
eingelegte Zwiebel

26.–

Pinsa Tricolore 
Pesto | Tomaten | Rucola | Basilikum | Balsamico
+ Burrata 4.– 

24.–

Gezupfte Rinderbrust
Maisgallette | Mischsalat | Sauerrahm

31.–

Ravioli Ofengemüse 
Oliven | Ratatouille | geschmolzene Datterini | Tofu al forno

24.–

Desserts

Caramel-Popcorn Eclair 14.–
Tonkabohnen-Schoggisauce

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

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

Schoggimousse im Glas  7.50

FOU-Glacé von «Gelateria di Berna»
Becher :

- Salted Dulce de Coco
- Caffè d'Orzo
- Black Sesame

6.00

 Vegetarisch |  Vegan

Fleisch: Schweiz, Italien | Fisch: Frankreich, Nordwestatlantik

Brot und Feinbackwaren: Schweiz, Italien

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