

Food



SEE
BAR

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

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

Rindstatar 100g

Schweizer Rind | Condiments | Focaccia 28.–

Wintersalat

Nüsslisalat | Feige | Ziegenfrischkäse | Baumnuss |
Quittendressing 21.–

Warm

Gulaschsuppe

Schweizer Weiderind | Sauerteigcroutons

21.–

Seebar Club Sandwich

Briochetost | Pouletbrust | Freilande | Tomate
Knusperspeck | Lattich Salat | Cocktailsauce | Kochschinken

28.–

Pinsa Saporita

Birne | Fourme d'Ambert | Palmkohl | Baumnüsse

24.–

Pinsa Porcini

Kürbis | karamellisierte Zwiebeln | Steinpilz | Bauchspeck |
gehobelter Parmesan

26.–

Gezupfte Rinderbrust

Maisgalette | Mischsalat | Sauerrahm

31.–

Ravioli Ofengemüse

Olive | Ratatouille | geschmolzene Datterini | Tofu al forno

24.–

Desserts

Zimt-Panna Cotta

Rotwein-Zwetschgen | Lebkuchencrumble

14.–

Hausgemachtes Tiramisù

Espresso | Mascarpone | Löffelbiskuit | Kakao

12.–

Café Gourmand

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

8.50

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 | Fisch-Sardinen: Frankreich | Crevetten: Nordwestatlantik

Brot und Focaccia: Schweiz

Feinbackwaren: Schweiz

Pinsa: Italien

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