

Food



SEE
BAR

Kalt

Seabar Plättli

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

Dip Dip Dip

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

Jahrgangs-Sardinen aus der Bretagne

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

Crevettencocktail

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

Zweierlei Holzofen Tartine

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

Rindstatar 100g

Schweizer Rind | Condiments | Focaccia 28.–

Wintersalat

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

Warm

Gulaschsuppe

Schweizer Weiderind | Sauerteigcroutons

21.–

Seebar Club Sandwich

Briochetoast | Pouletbrust | Freilandei | Tomate

28.–

Knusperspeck | Lattich Salat | Cocktailsauce | Kochschinken

Pinsa Saporita

Birne | Fourme d'Ambert | Palmkohl | Baumnüsse

24.–

Pinsa Porcini

Kürbis | karamellisierte Zwiebeln | Steinpilz | Bauchspeck |

26.–

gehobelter Parmesan

Gezupfte Rinderbrust

Maisgalette | Mischsalat | Sauerrahm

31.–

Ravioli Ofengemüse

Oliven | 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 6.00
- Caffè d'Orzo
- Black Sesame



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.