

**Food**



**SEES  
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.–

---

## Jahgangs-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.–

---

## Dreierlei Holzofen Tartine

Veganer Ricotta | grillierte Zucchini |  9.-  
geräucherte Aprikosen

Hüttenkäse | Gartenkresse | geschmorte  9.- 29.–  
Tomaten | Langpfeffer

Roastbeef | Tartarsauce | GartenKresse 15.-

---

## Rindstatar 100g

Schweizer Rind | Condiments | Focaccia 28.–

---

## Frühlingsalat

Kresse | Radiesli | Kefen | Babyspinat | Zitronendressing 15.–

---

## Warm

<b>Spargelcremesuppe</b> 	16.–
<hr/>	
<b>Seebar Club Sandwich</b>	28.–
<hr/>	
<b>Pinsa Bianca</b> 	18.–
<hr/>	
<b>Pinsa Prosciutto di Parma</b>	24.–
<hr/>	
<b>Gezupfte Rinderbrust</b>	31.–
<hr/>	
<b>Spargelravioli</b> 	23.–
<hr/>	

# Desserts

**Pistazien-Birnen-Törtchen** 12.–

---

**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 | 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.