

Willkommen im Restaurant Seeblick

Saisonal, frisch und naturnah sind unsere Grundsätze.
Maître de Cuisine Daniel Brunner setzt auf das Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel,
Regionalität und vollendete Kochkunst.

Abendmenu

Vitello Tonnato
mit gebackenen Kapernäpfeln
und eingelegten Radiesli



Würzige Rucola-Senfsuppe
mit Rauchlachs und Dillspitzen



Rosa gebratenes Roastbeef
an Amaronesauce, Kartoffel-Speckschnitte und
glasiertem Stangensellerie mit Auberginen



Schokoladenmousse
mit pochierten Feigen und Beerensorbet

4-Gang Menu CHF 85.-

Salate & co.

Coleslaw Kabis-Karottensalat mit Sauerrahmdressing	14.-
Knackig grüner Blattsalat mit Dressing Ihrer Wahl	11.-
Gemischte Salatvariation mit Dressing Ihrer Wahl	12.-
Nüsslisalat und Wachtel Ei Frischkäse im Cornet mit Feigendressing und karamellisierten Salznüssen	18.-

Vitamine in Glas

Carotina Karotten, Apfel, Orange, Kurkuma, Zitronen und schwarzer Pfeffer	9.-
---	-----

Suppe

Würzige Rucola-Senfsuppe mit Rauchlachs und Dillspitzen	12.-
---	------

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und eingelegten Radiesli	16.-
Steinpilzmousse in Pistazienbiskuit und Portwein Gelee, Pilzpraline und Carpaccio von grillierten Kräuterseitlingen	21.-
Rindstatar 90g Schweizer Rindfleisch mit Toast und Butter	26.-
Wildfang Wolfsbarsch Medaillon im Apfelmost Teig gebacken auf Topinambur-Püree Meerbohnen und Dashiud	28.-

Hauptgänge

St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	26.-
Rosa gebratenes Roastbeef an Amaronesauce, Kartoffel-Speckschnitte und glasiertem Stangensellerie mit Auberginen	42.-
Grilliertes Lachsmedaillon Pilaw Reis, Kräuterrahmsauce und Blattspinat	38.-
Goldbraun überbackene Cannelloni mit Ricotta und Spinat auf Gemüsestreifen	26.-
Acquerello Risotto mit Jersey Blue Käse mit geschmorter Hirschbacke, süsssauren Kürbisperlen und Maronen	29.-

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit Rum-Rosinenglace	12.-
Schokoladenmousse mit pochierten Feigen und Beerensorbet	14.-
Frozen Jogurt mit Schokoladensauce und Cookies	9.-

Leichter Leben

Erleben Sie was es heisst, gesund und genussvoll zu essen.

Rehydrierung

Ananas, Birne, Orange, Limette und Ingwer



Gemüseessenz

mit Gemüsewürfeln



Karottenflan

auf Mangold, Salzkartoffeln und Kräutersauce

Wählen Sie dazu eine Fleisch- oder Fischkomponente des Tagesangebots



Kaffee Panna Cotta

mit Kaffeecreme

Haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.