

HERZLICH WILLKOMMEN, IM SEERESTAURANT KASTANIENBAUM

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Nehmen Sie sich mit Ihren Liebsten Zeit und genießen Sie Ihren Aufenthalt.
Ganz nach dem Zitat von Ernst Ferstl:

«Wir brauchen viele Jahre, bis wir verstehen, wie kostbar Augenblicke sein können!»

Das Restaurant steht für Regionalität, Saisonalität und Gerichte mit heimischen Produkten. Einen hohen Stellenwert haben auch unsere spannenden vegetarische Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Seehotel Kastanienbaum Team

Andreas Thierbach und Christine Kretschmer
Direktion | Gastgeber

Tageskarte deutsch-englisch

TAGESKARTE

12.00 bis 17.30 Uhr

VORSPEISEN | STARTERS

Rinds-Tatar 70g / 140g 24.00 / 39.00
Toast | Salat | Zwiebeln
Beef tatar | toast | salad | onions

Kastanienbaum-Plättli für 2 Personen 39.00 **Ueli Hof**
mit Spezialitäten vom **Bio-Metzger Ueli-Hof**
Kürbiskerntafel | Knobliast | Rauchspeck | Hobelfleisch |
Alpkäse | Kräuterfrischkäse | Hobelkäse | Grissini
Appetizer plate for 2 persons with various cold cuts and cheeses

SUPPEN | SOUPS

Kastanien-(Baum)-Schaumsuppe /Chestnut soup 14.50
mit Jakobsmuschel /with scallop +3.00

Tagessuppe 10.50
Soup of the day

SALAT | MIXED SALAD

Salatteller Kastanienbaum 24.50
Gurken-Rettich-Salat | Radieschen-Salat | in Olivenöl marinierte
Peperoni-Würfel | Apfel-Sellerie-Salat | Kirschtomaten | Maissalat |
Kichererbsen mit Granatapfel | Gemischter Blattsalat /
Assorted Salads with various vegetables und leaf salad

mit folgenden Beilagen zur Wahl / with the following selection of side dishes:

- Entrecôte 120g +16.00
- Swiss Shrimps (Jumbo 3 Stück) +15.00
- Fischknusperli /crispy fried fish +15.00
- Swiss Lachs 120g /salmon +12.00
- Alpstein-Pouletbrust /chicken breast +12.00
- Tofu-Bällchen /tofu balls +9.00
- Kastanienbaum-Pommes /Kastanienbaum fries +5.00

DRESSINGS

Himbeer-Walnuss-Dressing /raspberry-walnut-dressing

Französisches Dressing /French dressing

Dressing mit hellem oder dunklem Balsamico /
Dressing with light or dark balsamic vinegar

FEINES | DELICATE

Kastanienbaum-Burger	37.00
Angus-Beef hausgemachte Salsa Salat Kastanienbaum-Pommes <i>Angus beef homemade salsa salad Kastanienbaum fries</i>	
Vegi-Burger	28.00
Linsen hausgemachte Salsa Salat Kastanienbaum-Pommes <i>Lentil homemade salsa salad Kastanienbaum fries</i>	
Pasta	25.00
Rucola Knoblauch Belper Knolle <i>Rocket garlic Belper Knolle cheese</i>	

DESSERTS

Tiramisu	12.50
Kaffeelikör Rahm Schokolade <i>Coffee liqueur cream chocolate</i>	
Hausgemachtes Schoggi-Küchlein	12.50
Vanille-Glace <i>Homemade chocolate cake vanilla ice cream</i>	
Kuchen aus der Kuchenvitrine	7.50
Lassen Sie sich überraschen <i>Cake from the cake showcase - Let us surprise you</i>	

Unser Glace-Angebot finden Sie in der separaten Karte.
You will find our ice cream offer in the separate menu.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.