

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

Abendkarte deutsch-englisch

VORSPEISEN | STARTERS

Rindstatar (vom Ueli-Hof) 70g / 140g	27.00 / 42.00	Ueli Hof
Pumpnickel Gemüse Meerrettich <i>Beef tatar Pumpnickel vegetables horseradish</i>		
Hausgebeizter Swiss-Lachs	24.00	
Gepickeltes Gemüse Zitrusfrüchte Limettenschaum <i>Home-cured Swiss salmon pickled vegetables citrus fruits lime foam</i>		
Bruschetta Dreierlei	18.00	
Tomaten Kichererbsen Oliven Basilikum alter Balsamico <i>Tomatoes chickpeas olives basil aged balsamic vinegar</i>		
Sprossensalat mit Tofu	18.00	
Erdnüsse Radieschen Gurke Koriander <i>Sprout salad with tofu peanuts radish cucumber coriander</i>		

SUPPEN | SOUPS

Bouillabaisse Kastanienbaum	23.00	
Fisch Miesmuscheln Garnelen Safran Knoblauch <i>Fish mussels prawns saffron garlic</i>	42.00 für 2 Personen	
Kalte Melonensuppe	15.00	
Minze Swiss Shrimps <i>Cold melon soup mint Swiss shrimps</i>		
Orangen-Tomaten-Suppe	13.50	
<i>Orange and tomato soup</i>		

SALATE | SALADS

Der Salat	17.00	
Orange Blauschimmelkäse Gurke Tomate Croûtons mit Himbeer-Walnuss-Dressing <i>Orange blue cheese cucumber tomato croutons with raspberry-walnut dressing</i>		
Caesar-Salat Kastanienbaum	22.50	
Bergkäse Sardellen Poulet Croûtons <i>Mountain cheese anchovies chicken croûtons</i>		
Couscous-Salat	19.50	
Grillgemüse Minze <i>Grilled vegetables mint</i>		

FEINES | DELICATE

Swiss-Lachs	42.50
Grillgemüse Kartoffelpüree Champagner <i>Swiss salmon grilled vegetables mashed potatoes champagne</i>	
Zander	42.00
Apfel Dill Gurke Risotto <i>Pike-perch apple dill cucumber risotto</i>	
Alpstein-Poulet	37.00
Vanille Karotten Süsskartoffel <i>Chicken vanilla carrot sweet potato</i>	
Rindsfilet	54.00
Trüffel Kartoffelpüree Grillgemüse <i>Beef fillet truffle mashed potato grilled vegetables</i>	
Pasta	27.00
Rucola Knoblauch Chorizo Rahm <i>Rocket garlic chorizo cream</i>	
Gebackene Tofu-Würfel	27.00
Getrocknete Tomaten Koriander Grillgemüse <i>Diced baked tofu dried tomatoes coriander grilled vegetables</i>	

DESSERTS

Rübli-Torte	11.50
Mandarinensorbet Thymian <i>Carrot cake mandarin sorbet thyme</i>	
Mariusz' Quark-Torte	12.50
Erdnüsse Erdbeeren Vanille <i>Quark-cake peanuts strawberries vanilla</i>	
Brownie	10.50
Schokolade Cashew-Nüsse Baileys <i>Chocolate cashew nuts Baileys</i>	
Roter Mini-Oreo-Cheesecake	11.50
Vanille Schokolade Quark <i>Vanilla chocolate quark</i>	
Überraschungs-Apfeltorte	12.50
Lassen Sie sich überraschen <i>Apple Cake - Let us surprise you</i>	
Kastanienbaum-Mini-Pavlova	14.50 pro Person
Beeren Baiser Joghurt Rahm Nur für 2 Personen möglich; Zubereitung ca. 20 Minuten <i>Berries meringue yoghurt cream</i> <i>Only possible for 2 persons; preparation approx. 20 minutes</i>	

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.