

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

Mix-Salat Radieschen Tomate Gurke Croûtons <i>Mixed salad with radish, tomato, cucumber, croutons</i>	12.50	
Gebackenes Wurzelgemüse In Soja mariniertes Ei Tapioka <i>Baked root vegetables egg marinated in soy tapioca</i>	26.00	
Rinds-Tatar 70g / 140g Toast Salat Zwiebeln <i>Beef tatar toast salad onions</i>	24.00 / 39.00	
Kastanienbaum-Plättli für 2 Personen mit Spezialitäten vom Bio-Metzger Ueli-Hof Kürbiskerntafel Knobliast Rauchspeck Hobelfleisch Alpkäse Kräuterfrischkäse Hobelkäse Grissini <i>Appetizer plate for 2 persons with various cold cuts and cheeses</i>	39.00	Ueli Hof

SUPPEN | SOUPS

Kastanien-(Baum)-Schaumsuppe /Chestnut soup mit Jakobsmuschel /with scallop	14.50 +3.00
Orangen-Tomaten-Suppe <i>Orange and tomato soup</i>	13.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	10.50

FITNESSTELLER | MIXED SALAD

Assortierte Salate zur Auswahl mit: <i>Assorted salads with topping to choose from</i>	
- Entrecôte 120g	36.00
- Swiss Shrimps (Jumbo 3 Stück)	35.00
- Fischknusperli /crispy fried fish	32.00
- Swiss Lachs 120g /salmon	32.00
- Alpstein-Pouletbrust /chicken breast	29.00
- Tofu-Bällchen /tofu balls	27.00

DRESSINGS

Himbeer-Walnuss-Dressing /raspberry-walnut-dressing	
Französisches Dressing /French dressing	
Dressing mit hellem oder dunklem Balsamico / <i>Dressing with light or dark balsamic vinegar</i>	

FEINES | DELICATE

Swiss-Lachs 42.50
Fenchel | Dill | Tessiner Risotto
Swiss salmon | fennel | dill | risotto ticinese

Wiesenschweins-Kotelett 37.50
Kartoffelpüree | Grillgemüse | Kräuterbutter
Meadow pork chop | mashed potatoes | grilled vegetables | herb butter

Kastanienbaum-Burger 32.00
Angus-Beef | hausgemachte Salsa | Salat | Kastanienbaum-Pommes
Angus beef | homemade salsa | salad | Kastanienbaum fries

Vegi-Burger 28.00
Linsen | hausgemachte Salsa | Salat | Kastanienbaum-Pommes
Lentil | homemade salsa | salad | Kastanienbaum fries

Pasta 25.00
Rucola | Knoblauch | Belper Knolle
Rocket | garlic | Belper Knolle cheese

DESSERTS

Tiramisu 12.50
Kaffeelikör | Rahm | Schokolade
Coffee liqueur | cream | chocolate

Hausgemachtes Schoggi-Küchlein 12.50
Vanille-Glace
Homemade chocolate cake | vanilla ice cream

Kuchen aus der Kuchenvitrine 7.50
Lassen Sie sich überraschen
Cake from the cake showcase - Let us surprise you

Kastanienbaum-Mini-Pavlova 14.50 pro Person
Beeren | Baiser | Joghurt | Rahm
Nur für 2 Personen möglich; Zubereitung ca. 20 Minuten
Berries | meringue | yoghurt | cream
Only available for 2 persons; preparation approx. 20 minutes

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.