SEEBAR

Kitchen & Wine

essen

Charcuterie & Käse

Seebar Plättli **29**
Auswahl von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten

Sélection de Fromages Maitre Antony . Alsace **19**
Auswahl affinierter Käse von Maître Antony

Sélection de Pata Negra Les Frères Alcala . Neuchâtel **36**
Schweizer Rohschinken und Filet vom Pata Negra-Schwein

Zu Charcuterie und Käse ist Sauerteigbrot vom Eigenbrötler inbegriffen.

Snacks

Croque **17**
Alpkäse . Heuschinken . Radicchio-Chutney . Brioche-Toast

Hausgemachte Focaccia
mit Sardellen und karamellisierten Zwiebeln **17**
mit geräucherter Entenbrust und karamellisierten Zwiebeln **17**
mit Oliventapenade und Wildkräutern **(v)** **13**

Pâté en Croûte von Philippe Chevrier . Domaine de Châteauvieux **19**
Fasan . Feigen . Sauerkirsche

Getunkter Salat **(v)** **14**
Kräuterdressing

Dip Dip **(v)** **16**
Feta-Paprika-Crème . Liebstöckel-Pesto . Sauerteigbrot

Eigenbrötler Sauerteigbrot und gesalzene Butter **4**

Kalt

Burrata **(v)** — **24**
Wilder Broccoli . Sauerteigbrot . Piment d'Espelette

Rindstatar 100g — **28**
Geräucherte Eigelbcrème . Belper Knolle . gepickelter Rettich

Hamachi Crudo — **26**
Süsskartoffel . knuspriger Mais . Passionsfrucht-Sud

Warm

Rindsschulterspitz — **36**
Crèmige Polenta . Rüebli . Salzzitronenjus

Confierte Lachsforelle — **34**
Einkornrisotto . Fenchel . Heu-Beurre Blanc

Fregola Sarda **(v)** — **23**
Kernser Edelpilze . Flower Sprouts . langer Pfeffer

(v) vegetarisch
vegan auf Anfrage möglich

Dessert

Baba au Rhum — **12**
Geschlagener Rahm

Zwetschgen-Quarkcrème — **14**
Spekulatius-Crumble

Gute Abende beginnen selten mit einem Plan. Meist beginnt es mit einem Glas Wein. Manchmal folgt ein zweites. Manchmal ein Gericht, das man eigentlich teilen wollte. Und manchmal bleibt man einfach länger als gedacht.

Genau dafür gibt es die Seebar Kitchen & Wine. Wein und Küche stehen bei uns gleichermassen im Mittelpunkt. Unsere Weinkarte ist geprägt von Weinen, ausgewählt mit viel Erfahrung, persönlicher Nähe zu den Winzerinnen und Winzern und einem Gespür für das Besondere. Dazu servieren wir eine saisonale Küche mit Charakter – raffiniertes Comfort Food, das unkompliziert wirkt und dennoch überrascht.

Mit Blick auf den Vierwaldstättersee entsteht so ein Ort für genussvolle Stunden, anregende Gespräche und besondere Augenblicke.

Deklaration

Brot	Schweiz
Charcuterie	Schweiz . Italien
Käse	Schweiz . Frankreich . Italien
Rindfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz . Italien
Lachsforelle	Norwegen . Schweiz
Sardellen	Spanien
Hamachi	Japan

alle Preise in CHF inkl. MwSt.