



SEEGARTEN MARINA

MENÜVORSCHLÄGE



SEEGARTEN MARINA

HERZLICH WILLKOMMEN

Es freut uns sehr, dass sie das **Restaurant Seegarten Marina** als Lokalität für Ihren Anlass in Erwägung ziehen. Unser kreatives Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Reto Kupferschmied, wie auch unser langjähriges und erfahrenes Serviceteam tragen ihr Bestes dazu bei, Ihnen unvergessliche Stunden inmitten der herrlichen Kulisse der Berner Alpen zu bieten.

Genießen Sie einen Aufenthalt im Kreise Ihrer Liebsten, ein Wiedersehen von Klassenkameraden oder einen Geschäftsausflug in bester Atmosphäre. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

Für eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten, die Besprechung aller weiteren Einzelheiten, vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Unsere Räumlichkeiten

Wir verfügen über diverse Räumlichkeiten für 15 bis 90 Personen. Sitzungen im kleinen Rahmen, mehrtägigen Seminare, Vereinsversammlung oder Geburtstagsfeier: bei uns ist (fast) alles möglich.

Nachservice

Gerne können wir Ihnen auch einen vorgängig abgesprochenen Nachservice der jeweiligen Hauptgänge anbieten, wofür wir einen kleinen Aufpreis verrechnen.

Personenanzahl

Sollte sich die Personenanzahl für Ihren Anlass verändern, bitten wir Sie, uns dies bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Für eine Personenanzahl-Änderung am Tag des Anlasses, werden 50% der vorbestellten Anzahl Menus in Rechnung gestellt.

Tischordnung

Ob U-Form, Blocktisch, Seminar oder Gala: gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten vor Ort.

Verlängerung

Ab 23.00 Uhr wird zusätzlich pro Stunde ein Betrag von CHF 100.- für Überzeit und Servicepersonal verrechnet.

Blumen und Deko

In Zusammenarbeit mit unseren externen Floristikpartnern, unterstützen wir Sie gerne bei der Blumen- und Tischdekoration.



SEEGARTEN MARINA

APÉRO

| | Preis pro Person | | Preis pro Person |
|--|------------------|---|------------------|
| Chips und Nüssli | 2.00 | Blätterteiggebäck | 5.50 |
| | | Hausgemacht | |
| Schinkengipfeli (2 Stk.) | 3.50 | Kiri-Gipfeli (2 Stk.) | 3.50 |
| | | Hausgemacht | |
| Canapés (2 Stk.) | 3.80 | Mini-Frühlingsrollen (2 Stk.) | 3.80 |
| Schinken, Salami, Spargel, Ei, Crevetten, Sweet & Sour Thon, Räucherlachs | | | |
| Mini Quiche (2 Stk.) | 3.80 | Saté-Pouletspiessli (2 Stk.) | 3.80 |
| Tomate, Spinat, Käse | | Sweet & Sour | |
| Guacamole mit Tortilla Chips | 3.80 | Mini Rindshamburger (2 Stk.) | 4.50 |
| | | | |
| Bruschetta (2 Stk.) | 3.50 | Grillierte Dörrzwetschgen (2 Stk.) | 3.00 |
| mit Tomaten & Basilikum | | mit Speck | |
| Hörnli mit Hackfleisch im Glas | 4.50 | Kräuter-Omelette-Roulade | 4.50 |
| | | mit Frischkäse | |

APERITIFS

| | | | |
|--|-------|--|------|
| Cüpli Prosecco | 8.00 | Apérol Spritz | 9.50 |
| Ingwer Spritz mit hausgemachtem Ingwerlikör | 11.50 | Manzoni Spritz Alkoholfrei - ein bitter-beeriger Aperitif | 8.50 |

Für eine grössere Auswahl an Getränken, stellen wir Ihnen gerne auch unsere Wein- und Getränkekarte zur Verfügung.



SEEGARTEN MARINA

MENUVORSCHLÄGE

Nachfolgende Menüvorschläge servieren wir Ihnen jeweils ab 15 Personen. Gerne bieten wir für Vegetarier oder Allergiker auch eine Alternativvariante an. Alle unsere Menüs **bestehen aus einer Vor- und Hauptspeise**. Die **Vorspeise** beinhaltet **einen kleinen Menusalat** mit hausgemachter französischer Salatsauce. Wünschen Sie eine andere Vorspeise, können Sie eine Alternative aus untenstehenden Speisen auswählen.

Das Dessert können Sie auf der letzten Seite frei nach ihrer Wahl aussuchen und dazu buchen.

Alternative Vorspeisen & Suppen

Salate

Aufpreis pro Person

| | |
|--|------|
| Kleiner Grüner Salat | 1.00 |
| Kleiner Gemischter Salat | 2.00 |
| Caesar-Salat | 3.00 |
| Sommersalat mit Rauchlachs an Zitronenvinagrette | 4.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck (saisonal) | 4.00 |

Suppen

| | |
|--------------------------------------|------|
| Tomatencremesuppe | 1.50 |
| Crème Dubarry (Blumenkohlsuppe) | 1.50 |
| Geflügel-Bouillon mit Gemüsestreifen | 1.50 |
| Spiezer Rieslingsüppchen | 2.00 |
| Steinpilzsuppe | 2.00 |
| Spargelcrèmesuppe (saisonal) | 2.00 |
| Kürbiscrèmesuppe (saisonal) | 2.00 |
| Melonen Kaltschale (saisonal) | 2.00 |

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Geräuchertes Forellenfilet | 6.00 |
| Geräuchertes Felchenfilet | 7.00 |
| Rauchlachs mit Toast | 7.00 |
| Melone mit Rohschinken (saisonal) | 8.00 |
| Kleines Duo von Rinds- und Lachstartar | 11.00 |



SEEGARTEN MARINA

HAUPTSPEISEN

GEFLÜGEL

| | |
|--|-------|
| 'Pollo Ornella' Maispouletbrüstchen mit Rohschinken und Salbei, Balsamicosauce, Prosecco-Risotto, Spinat | 29.50 |
| Gebratenes Pouletbrüstli Currysauce, Broccoli, Reis | 29.00 |

VOM SCHWEIN

| | |
|--|-------|
| Gebratene Schweinsschulter à l'orange Broccoli, Fettuccine | 28.00 |
| Cordon Bleu Marktgemüse, Pommes frites | 36.50 |
| Geschnetzeltes Schweinefleisch Cognacrahmsauce, Dörrzwetschgen, Nudeln | 27.00 |
| Schweinshalsbraten Thymiansauce, Marktgemüse, Nudeln | 32.00 |

VOM KALB

| | |
|--|-------|
| Kalbsschulterbraten Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelkroketten | 39.00 |
| Braisierte Kalbsbrustschnitte AB 25 PERSONEN Marktgemüse, Kartoffelstock | 28.50 |

VOM RIND

| | |
|--|-------|
| Rumpsteak Pfeffersauce, Marktgemüse, Bratkartoffeln | 37.50 |
| Entrecôte 'Chez Nous' (180 gr.) überbacken mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Pommes frites | 47.00 |

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

| | |
|--|-------|
| Gemüsepfanne mit Reis mit Quorn oder Frühlingsrollen | 28.00 |
| Gemüseteller mit Spiegelei und Salzkartoffeln | 29.50 |



SEEGARTEN MARINA

'Rösti 'Seegarten' 30.50
Rösti und Gemüse mit Käse überbacken

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zander- und Felchenfilets 35.50
Weissweinrahmsauce, Spinat, Reis

Eglifilets oder Felchenfilets 37.00
meunière **oder** frittiert, Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

TRADITIONELLES

'Trois-Filet Seegarten' 49.00
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet
Steinpilz- und Béarnaisesauc, Marktgemüse und Pommes frites

Pastetli 27.50
mit Kalbfleisch und Brätkügeli, Pilzrahmsauce

Hackbraten 25.50
Champignonrahmsauce, grüne Bohnen, Kartoffelstock

Heisse Buurehamme 27.50
Grüner Salat und hausgemachter Kartoffelsalat'

'Seegarten-Teller' 22.00 *
Aufschnitt, Schinken, Bündnerfleisch, Käse, garniert mit Salaten
* Salat ist bereits in der Hauptspeise inkludiert und entfällt somit als Vorspeise

DESSERTS

Aprikosensorbet 7.00
Emmentaler gebrannte Crème hausgemacht 7.60
Schoggi-Crème mit Rahm hausgemacht 7.60
Süßmost-Crème hausgemacht 7.60
Frischer Fruchtsalat 7.60
Coupe Hot Berry 8.00
Eisbecher Melba (Vanille-Eis und Pfirsich) 8.00
Caramelköppli hausgemacht 8.60
Meringue mit Rahm 9.00
Schokoladen-Mousse Black & White hausgemacht 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet 9.60
Apfelküchlein mit Vanillesauce 9.80
Panna Cotta mit Früchtecoulis hausgemacht 12.00
Chocolat-Küchlein mit Vanille-Eis hausgemacht 12.50



SEEGARTEN MARINA

GETRÄNKEKARTE

SOFTGETRÄNKE

FLASCHEN

| | | | |
|---------------|--|--------|------|
| Mineralwasser | Henniez mit ohne Kohlensäure | 3,3 dl | 4,80 |
| | | 0,5 lt | 5,50 |
| | | 1 lt | 9,90 |
| Süßgetränke | Coca-Cola Coca-Cola Zero | 3,3 dl | 4,80 |
| | Fanta | 3,3 dl | 4,80 |
| | Sprite | 3,3 dl | 4,80 |
| | Rivella rot blau | 3,3 dl | 4,80 |
| | Apfelschorle | 3,3 dl | 4,80 |
| | Schweppes Tonic Bitter Lemon | 2,0 dl | 4,50 |
| | Eistee (Fusetea) | 3,3 dl | 4,80 |
| | Tomaten-, Orangen- oder Fruchtcocktail | 2,0 dl | 5,50 |

BIER

VOM FASS

| | | | |
|------------------|--------------------------------|--------|-------|
| Gurten Bärengold | Pitcher | 1,5 l | 19,50 |
| | Grosses Panache Henache | 5,0 dl | 6,70 |
| | Stange Panache Henache | 3,0 dl | 4,60 |
| | Herrgöttli Panache Henache | 2,0 dl | 4,00 |
| Braufrisch | Pitcher | 1,5 l | 22,50 |
| | Grosses | 5,0 dl | 7,80 |
| | Stange | 3,0 dl | 5,60 |

BIER

FLASCHEN

| | | | |
|--|------------|--------|------|
| Rugenbräu Spezial Hell | 5.2 % Vol. | 3,3 dl | 5.10 |
| Rugenbräu Alkoholfrei | | 3,3 dl | 5.10 |
| Rugenbräu Weizen | 5.2 % Vol. | 5,0 dl | 6.10 |
| Erdinger, Hefe-Weissbier, alkoholfrei ^(D) | | 5,0 dl | 8,00 |
| Ramseier „Suure Most“ (mit und ohne Alkohol) | | 5,0 dl | 6,60 |



SEEGARTEN MARINA

HEISSE GETRÄNKE

| | | |
|--|---------|-------|
| Kaffee crème Espresso Kaffee Hag | Tasse | 4,30 |
| Milchkaffee | Schale | 5,50 |
| Cappuccino | Tasse | 9,90 |
| Latte Macchiato Iced Latte | Glas | 5,20 |
| Doppelter Espresso | Tasse | 6,20 |
| Portion Kaffee crème Portion Milchkaffee | Portion | 7,70 |
| Kaffee fertig mit Bätzi | Tasse | 6,70 |
| Coretto Grappa | Tasse | 7,60 |
| Irish Coffee | Tasse | 12,50 |
| Café al Porto | Tasse | 9,50 |
| Seegartenkaffee | Tasse | 12,50 |
| Tee | Glas | 4,50 |
| | | |
| Punsch | Glas | 4,50 |
| Tee | Glas | 7,50 |
| Ovomaltine oder Caotina | 2,0 dl | 4,30 |

Tullamore Whisky mit Schlagrahm

Grappa & Schlagrahm

Brandy, Rum und Schlagrahm

Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte,

Lindenblüte, Kamille, Grüntee

Apfel, Orange, Rum

mit Rum

warm | kalt

+ Rahmzuschlag (Kaffee | Schoko Mélange)

1,50

APERITIFS

| | | | |
|--|-------------|-------|------|
| Martini rot oder weiss | 15,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Cynar | 16,5 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Campari | 23,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Kir | 11,0 Vol. % | 10 cl | 7,50 |
| Appenzeller | 29,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Fernet Branca | 40,0 Vol. % | 2 cl | 7,00 |
| Underberg | 44,0 Vol. % | 2 cl | 7,00 |
| Pastis | 45,0 Vol. % | 2 cl | 7,00 |
| Pernod | 40,0 Vol. % | 2 cl | 7,00 |
| Porto rot oder weiss | 19,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Averna | 29,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Ramazotti | 30,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Sherry dry, medium dry | 15,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| Suze | 20,0 Vol. % | 4 cl | 7,00 |
| | | | |
| San Bitter (alkoholfrei) | | 10 cl | 5,50 |
| Crodino (alkoholfrei) | | 10 cl | 5,50 |
| Manzoni Spritz (alkoholfrei) | | 4 cl | 8,50 |
| Orangen, Tomaten,- oder Multivitaminensaft | | | |
| | | | |
| Cüpli Prosecco | | 10 cl | 8,00 |
| Cüpli Prosecco mit Limoncello | | 10 cl | 9,00 |
| | | | |
| Hugo | | | 9,50 |
| Aperol Spritz | | | 9,50 |
| Gespritzter Weiss- oder Rotwein (süss / sauer) | | | 6,00 |



SEEGARTEN MARINA

OFFENE WEINE

| | 10 cl | 20 cl | 30 cl | 50 cl |
|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| <i>WEISS BLANC WHITE</i> | | | | |
| Vabene Spiezer Cuvée | 6.20 | 12.40 | 18.60 | 31.00 |
| Yvorne | 5.00 | 10.00 | 15.00 | 25.00 |
| Epresses AOC | 5.00 | 10.00 | 15.00 | 25.00 |
| Chardonnay | 4.50 | 9.00 | 13.50 | 22.50 |
| Féchy | 4.20 | 8.40 | 12.60 | 21.00 |
| Johannisberg | 4.20 | 8.40 | 12.60 | 21.00 |
| Fendant | 3.60 | 7.20 | 10.80 | 18.00 |
| Pinot Grigio (I) | 3.70 | 7.40 | 11.10 | 18.50 |
| <i>ROSÉ</i> | | | | |
| Vabene Spiezer Cuvée | 6.60 | 13.20 | 19.80 | 33.00 |
| Oeil de Perdrix | 4.40 | 8.80 | 13.20 | 22.00 |
| <i>ROT ROUGE RED</i> | | | | |
| Vabene Spiezer Cuvée | 6.50 | 13.00 | 19.50 | 32.50 |
| Merlot del Piave DOC (I) | 3.70 | 7.40 | 11.10 | 18.00 |
| Lambrusco amabile (I) | 3.30 | 6.60 | 9.90 | 16.50 |
| Dôle du Valais | 4.10 | 8.20 | 12.30 | 20.50 |
| Gamay | 4.00 | 8.00 | 12.00 | 20.00 |
| Beaujolais (F) | 3.70 | 7.40 | 11.10 | 18.50 |
| Féchy rot | 4.50 | 9.00 | 13.50 | 22.50 |
| Passo de Tambo Merlot DOC (TI) | 7.20 | 14.40 | 21.60 | 36.00 |
| Nero d'Avola Feudo Arancio (I) | 6.00 | 12.00 | 18.00 | 30.00 |