



# SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.





# SEEGARTEN MARINA

## VORSPEISEN

<b>Kleiner Menusalat</b> <sup>F</sup> Petite salade Small salad	5.50	<b>Rindstatar</b> <i>verfeinert mit Cognac</i> Tartare de boeuf au cognac Beef tartare with cognac	29.50 Mini 19.00
<b>Grüner Salat</b> <sup>F</sup> Salade verte Green salad	7.50	<b>Bündnerteller</b> <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison (viande séchée, jambon cru, salami) Swiss air-dried meat, cured ham and salami selection	25.00
<b>Gemischter Marktsalat</b> <sup>F</sup> Salade <i>mêlée</i> Mixed salad	9.50	<b>Bündnerteller mit Hobelkäse</b> <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison avec fromage à rebibes Swiss air-dried meat selection with sliced Swiss cheese	27.00 Mini 18.50
<b>Salatteller mit Ei</b> <sup>F</sup> Assiette de salade avec oeuf Salad variation with egg	19.50	<b>Hobelkäseteller</b> Fromage à rebibes Sliced Swiss cheese	19.50 Mini 14.50
<b>Lachstatar</b> <i>mit Dill-Senf-Sauce</i> Tartare de saumon, sauce à l'aneth et à la moutarde Salmon tartare, ill-mustard sauce	29.50 Mini 19.00		

<sup>F</sup> Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b> Potage du jour Soup of the day	6.50	<b>Geflügel-Bouillon</b> <i>mit Glasnudeln und Gemüse</i> avec nouilles de verre et légumes with glass noodles and vegetables	11.50
<b>Tomatensuppe</b> Soupe de tomates Tomato soup	8.50		

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.



## SEEGARTEN MARINA

### KINDERECKE

#### Seeräuber-Teller

*Spaghetti mit Tomatensauce*

Spaghetti avec de la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

9.50

#### Matrosen-Teller

*Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites*

Nuggets de poulet maison avec frites

Homemade chicken nuggets with fries

11.50

#### Piraten-Teller

*Kalbsrahmschnitzeli mit Gemüse und Nüdeli*

Escalope de veau, légumes, nouilles

Grilled veal escalope, vegetables, noodles

14.50

#### Seemanns-Teller

*Pangasius-Fisch-Knusperli mit Pommes frites*

Croustillants de pangasius et de poisson avec pommes frites

Pangasius fish crispies with fries

11.50

### PASTA & BURGER

#### Bolognese

*Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce*

Spaghetti avec sauce bolognaise

Spaghetti with minced meet sauce

19.50

Mini 14.50

#### Rindshamburger

*mit Pommes frites, BBQ- und Knoblauchsauce*

Hamburger de bœuf, sauce BBQ et à l'ail, frites

Beef burger, BBQ and garlic sauce, French fries

17.50

#### Napoli

*Spaghetti mit Tomatensauce*

Spaghetti avec de la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

15.50

Mini 10.50

#### Hamburger vegetarisch

*mit Pommes frites, BBQ- und Knoblauchsauce*

Hamburger végétarien, sauce BBQ et à l'ail, frites

Vegetarian burger, BBQ and garlic sauce,

French fries

17.50



## SEEGARTEN MARINA

# VEGETARISCHE GERICHTE

**Gemüseteller** 24.50  
*mit Spiegelei und Kartoffeln*  
Assiette de légumes, oeuf au plat, pommes nature  
Vegetable selection with fried egg and potatoes

**Rösti 'Seegarten'** 25.50  
*Rösti und Gemüse mit Käse überbacken*  
Rösti et légumes cratiné avec fromage  
Rösti and vegetables gratinated with cheese

**Tortellini an Gorgonzola-Sauce** 24.50  
*mit Birnen und Cashewnüsse* Mini 19.50  
Tortellini à la sauce gorgonzola,  
poires et noix de cajou  
Tortellini, gorgonzola sauce, pears cashew nuts

**Gemüsepfanne mit Reis** 24.50  
*wahlweise mit Quorn oder Frühlingsrolle* Mini 19.50  
Poêlée de légumes avec riz, au choix avec  
Quorn ou rouleau de printemps  
Vegetable stir-fry with rice, optionally  
with Quorn or spring roll

# FITNESSTELLER

*Gemischter Salat mit italienischer Sauce* Salade mêlée à la sauce italienne Mixed salad with Italian sauce

**Roastbeef mit Tartaresauce** 29.50  
Roastbeef avec sauce tartare  
Roast beef with tartare sauce

**Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Sauce** 28.50  
*Rouleaux de légumes et de printemps,*  
*sauce aigre-douce*  
Spring rolls, sweet-sour sauce

**Zanderfilet mit Tartaresauce** 28.50  
*Filet de sandre, sauce tartare*  
*Pike-perch fillet, tartare sauce*

**Maispouletbrust mit Kräuterbutter** 28.50  
*Poitrine de poulet, beurre aux herbes*  
*Chicken breast, herb butter*

**Rindsentrecôte (200gr.)** 35.50  
*mit Kräuterbutter*  
*Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes*  
*Beef entrecote, herb butter*

**+ Portion Pommes frites** 5.50



## SEEGARTEN MARINA

# SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

<b>Filet Surf &amp; Turf</b> Rindsentrecôte (200gr.), <i>Riesencrevetten, Gemüse, Süsskartoffel-Wedges</i> Côte de bœuf, crevettes géantes, légumes, tranches de patates douces Beef entrecôte, prawns, vegetables, sweet potato wedges	41.50	<b>T-Bone Steak</b> <i>Vom Schwein (350gr.)</i> <i>Gemüse, Süsskartoffel-Wedges</i> De porc, légumes, tranches de patates douces Pork, vegetables, sweet potato wedges	59.00
<b>Gebratener Saibling - Äs het solangs het</b> <i>Von der Rubigenhof Fischzucht mit Kartoffeln</i> Omble chevalier rôti, pommes de terre De la pisciculture Rubigenhof Fried char with potatoes From the local Rubigenhof fish farm	42.50	<i>Vom Rind (500gr.)</i> <i>Nur auf Vorbestellung – mind. 48 Std. im Voraus</i> Sur commande - au moins 48 heures à l'avance By pre-order only - at least 48 hours in advance	115.00
		<b>Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli</b> <i>mit Süsskartoffel-Wedges, Mango-Chilli-Sauce</i> Brochette de saucisse de porc et de crevettes, tranches de patates douces, sauce mangue-chili Pork sausage and prawn skewer, sweet potato wedges, mango chilli sauce	24.50

# FISCHGERICHTE

<b>Eglifilets frittiert oder meunière</b> <i>mit Kartoffeln, Tartarsauce</i> Filets de perches frit ou meunière, sauce tartare, pommes de terre Fried or grilled perch fillets, tartar sauce, potatoes	37.00 Mini 31.00	<b>Fischvariation</b> <i>Egli, Zander, Lachs und Gamberoni, Hummersauce mit Reis und Spinat</i> Perche, sandre, saumon et gamberoni, sauce au homard, épinards, riz Perch, pike perch, salmon, shrimps, lobster sauce, spinach, rice	42.50
<b>Felchenfilets frittiert oder meunière</b> <i>mit Kartoffeln, Tartarsauce</i> Filets de féras frit ou meunière, sauce tartare, pommes de terre Fried or grilled white fish fillets, tartar sauce, potatoes	37.00 Mini 31.00	<b>Fischknusperli</b> <i>mit hausgemachter Tartarsauce</i> Beignets de poissons, sauce Tartar Fish strips with homemade sauce Tartar	26.50 Mini 22.50 +Pommes 5.50



# SEEGARTEN MARINA

## FLEISCHGERICHTE

### RIND

**Rinds-Filetsteak 'Béarnaise'** (160gr. / 220gr.) 49.50  
*mit Kroketten und Gemüse vom Markt* Mini 38.50  
*Filet de bœuf Béarnaise, croquettes, légumes*  
*Beef filet steak, béarnaise sauce, croquettes,*  
*vegetables*

**Rindsfilet 'Stroganoff' mit Reis** 38.50  
*Filet de bœuf 'Stroganoff' avec riz* Mini 29.50  
*Beef filet 'Stroganoff' with rice*

### KALB

**Geschnetzelte Kalbsleberli** 35.50  
*in Butter gebraten mit Rösti* Mini 29.50  
*Emincée de foie de veau au beurre, Rösti*  
*Sliced veal liver with 'Rösti'*

**Kalbs-Geschnetztes ,Zürcher Art'** 33.50  
*mit Butterrösti* Mini 27.50  
*Emincé de veau zurchoise, Rösti au beurre*  
*Sliced veal ,Zurich style', cream sauce, Rösti*

**Kalbswienerschnitzel** 38.00  
*mit Pommes frites, Gemüse* Mini 31.00  
*Escalope de veau viennoise, frites, légumes*  
*Veal escalope 'Viennese' with fries,*  
*vegetable*

**Kalbsrahmschnitzel** 33.50  
*mit Nudeln und Champignonrahmsauce* Mini 27.50  
*Escalope de veau à la crème, nouilles*  
*Grilled veal escalope, cream sauce, noodles*

### GEFLÜGEL

**Geflügelcurry 'Marina'** 29.50  
*Maispouletbrust, Currysauce, Reis*  
*Poitrine de poulet, sauce au curry, riz*  
*Chicken breast, curry sauce, rice*

### SCHWEIN

**Cordon bleu** 33.50  
*mit Gemüse und Pommes frites*  
*Cordon bleu, légumes, frites*  
*Pork escalope filled with ham and*  
*raclette cheese, served with vegetables, fries*

**BEO Schweinsbratwurst Duo** (160gr.) 22.50  
*Zwiebelsauce, mit Butterrösti oder*  
*Pommes frites*  
*Duo de saucisses de porc, sauce aux oignons,*  
*rösti ou frites*  
*Pork sausage duo, onion sauce, 'Rösti' or*  
*French fries*

### LAMM

**Würzige Lammkoteletten** 36.50  
*mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt*  
*Côte d'agneau, pommes sautées, légumes assorties*  
*Grilled lamb chops, roast potatoes, vegetables*



## SEEGARTEN MARINA

# SPARGELKARTE

## SALATE & SUPPEN

**Spargel-Feta-Salat mit Ananas, Oliven,** 22.50  
*Tomaten, Zitronen-Bärlauch-Vinaigrette* Mini 18.50  
Salade d'asperges avec feta, ananas,  
olives, tomates, vinaigrette citron-l'ail-des-ours  
Asparagus-feta-salad with pineapple,  
olives, tomatoes, lemon-wild-garlic-vinaigrette

**Hausgemachte Spargelsuppe mit Rahm** 10.50  
Soupe d'asperges maison à la crème  
Homemade asparagus soup with cream

## HAUPTGERICHTE

**Röstipastetli** 25.50  
*mit Spargel-Pfifferlinge, Pommes frites*  
*Rösti-vol-aux-vent, ragoût d'asperges et de*  
*chanterelles, frites*  
*Rösti-pasty filled with asparagus and*  
*mushroom ragout, French fries*

**Rindsentrecôte (200gr.)** 36.50  
*Pfeffersauce, neue Bratkartoffel, grüne*  
*und weisse Spargeln*  
Côte de bœuf sauce au poivre, asperges  
blanches et blanches pommes de terres,  
Beef steak pepper sauce, green and white  
asparagus, potatoes

**Gebratene Zanderfilets** 34.50  
*Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln, grüne und*  
*weisse Spargeln, Kartoffeln*  
Filets de sandre poêlés, chanterelles, oignons,  
asperges vertes et blanches, pommes de terres  
Fried pike-perch fillets, chanterelles, onions,  
green and white asparagus, potatoes

**Lamm-Entrecôte (180gr.)** 38.50  
*Dijon-Sauce, neue Bratkartoffeln, grüne*  
*und weisse Spargeln*  
Entrecôte d'agneau, sauce Dijon, pommes de terre,  
asperges vertes et blanches  
Lamb entrecôte with Dijon sauce, spring  
potatoes, green and white asparagus

**Kalbssteak 'Caroline' (180gr.)** 43.50  
*Bärlauchbutter, grüne und weisse Spargeln*  
*neue Bratkartoffeln*  
Steak de veau, ragoût d'asperges, pommes de terre  
Veal steak, wild garlic butter, green and white  
asparagus, potatoes

## FRISCHE SPARGELN

**Grüne & weisse Spargeln** 28.00  
*mit Hollandaisesauce*  
Asperges vertes et blanches, sauce Hollandaise  
Green and white asparagus, sauce Hollandaise

**Beilagen / Extras**  
*Kartoffeln / pommes de terre / potatoes* + 5.50  
*Rauchlachs / saumon fumé / smoked salmon* + 9.00  
*Rohschinken / jambon cru / raw ham* + 9.00



# SEEGARTEN MARINA

## PIZZAKARTE

ab 16:00 Uhr / À partir de 16h00 / as of 4.00 pm

		Mini	Gross
<b>Margherita</b>	<i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, Mozzarella Tomato sauce, Mozzarella	12.00	16.00
<b>Prosciutto</b>	<i>Vorderschinken</i> Jambon Ham	14.00	17.50
<b>Capri</b>	<i>Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven</i> Thon, anchois, ognions, poivron, olives Tuna, anchovies, onions, poivron, olives	14.50	18.00
<b>Napoli</b>	<i>Sardellen, Kapern</i> Anchois, câpres Anchovies, capers	14.00	17.50
<b>Tricolore</b>	<i>Tomaten, Quark, Spinat</i> Tomates, fromage blanc, épinards Tomatoes, curd, spinach	14.50	18.00
<b>Piemonte</b>	<i>Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen</i> Jambon, gorgonzola, poire Ham, gorgonzola, pears	14.50	18.00
<b>4 Stagioni</b>	<i>Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i> Jambon, champignons, ognions, poivron Ham, mushrooms, onions, peppers	16.50	19.50
<b>4 Formaggi</b>	<i>Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino</i> Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino	16.50	19.50
<b>Genovese</b>	<i>Rauchlachs, Zwiebeln, Basilikum</i> Saumon fumé, ognions, basilic Smoked salmon, onions, basil	19.50	23.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.





# SEEGARTEN MARINA

## PIZZAKARTE

ab 16:00 Uhr / À partir de 16h00 / as of 4.00 pm

		Mini	Gross
<b>Caprese</b>	<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i> Tomates, mozzarella, basilic Tomatoes, mozzarella, basil	14.50	18.00
<b>Abruzzo</b>	<i>Schinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i> Jambon, salami, champignons, poivron, artichauds Ham, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes	18.00	22.00
<b>Toscana</b>	<i>Speck, Knoblauch, Spiegelei</i> Lard, ail, œuf Bacon, garlic, fried egg	18.00	22.00
<b>Vulcano</b>	<i>Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i> Salametti piccanti, thon, crevettes, ognions Salametti picanti, tuna, shrimps, onions	18.50	23.00
<b>Melanzane</b>	<i>Grillierte Auberginen, Knoblauch, Oregano,</i> Aubergines grillées, ail, oregano Grilled eggplant, garlic, oregano	14.50	18.00
<b>Hawaii</b>	<i>Vorderschinken, Ananas</i> Jambon, ananas Ham, pineapple	16.50	19.50
<b>Parmigiano</b>	<i>Rohschinken, grillierte Auberginen, Grana Padano</i> Jambon cru, aubergine grillée, Grana Padano Smoked ham, grilled eggplant, Grana Padano	19.50	23.50
<b>Gamberoni</b>	<i>Riesencrevetten, Knoblauch, Kräuterbutter</i> Crevettes marinées, ail, Café de Paris Shrimps, garlic, herb butter	14.50	18.00
<b>Calzone</b>	<i>Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i> Salametti, lard, ognions, poivron, œuf Salametti, bacon, onions, pepperoni, garlic, egg	18.00	22.00



## 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 <sup>(D)</sup>		5,0 dl	8,00
Ramseier „Suure Most“ (mit und ohne Alkohol)		5,0 dl	6,60





# 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