



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.





HERBSTKARTE

SEASONAL DISHES

SALATE SALADS

Nüsslissalat 'Klassisch' ^F
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons 18.50
La mâche, lard grillé, œuf, croûtons Mini 14.50
Lamb's lettuce with fried bacon, egg, croutons

Nüsslissalat 'Hubertus' ^F
mit gebratenen Waldpilzen 18.50
La mâche avec champignons des bois Mini 14.50
Lamb's lettuce with fried wild mushrooms

Nüsslissalat mit Ziegenkäse
Preiselbeervinaigrette, Kürbiskerne, gratinierter Ziegenkäse und Wildschweintrockenfleisch 29.50
Salade de mâche au fromage de chèvre Mini 26.50
gratiné, vinaigrette aux airelles, graines de courge, viande séchée de sanglier
Lamb's lettuce with gratinated goat cheese, cranberry vinaigrette, pumpkin seeds, dried wild boar meat

Herbstsalat Surf & Turf 34.50
Himbeer-Vinaigrette, Baumnüsse, Hirschtrockenfleisch, geräucherte Lachsforelle aus den norwegischen Fjorden Mini 31.50
Salade d'automne 'Surf & Turf' avec vinaigrette à la framboise, noix, viande séchée de cerf, truite saumonée fumée provenant des fjords norvégiens
Autumn Salad 'Surf & Turf' with walnuts, raspberry vinaigrette, dried venison, smoked salmon trout from the Norwegian fjords

^F Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing

SALATE SALADS

Herbstsalat Surf & Turf 34.50
Himbeer-Vinaigrette, Baumnüsse, Hirschtrockenfleisch, geräucherte Lachsforelle aus den norwegischen Fjorden Mini 31.50
Salade d'automne 'Surf & Turf' avec vinaigrette à la framboise, noix, viande séchée de cerf, truite saumonée fumée provenant des fjords norvégiens
Autumn Salad 'Surf & Turf' with walnuts, raspberry vinaigrette, dried venison, smoked salmon trout from the Norwegian fjords

SUPPEN SOUPS

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube 10.50
Soupe à la crème de potiron
Creamy pumpkin soup

Steinpilzcrèmesuppe 10.50
Velouté aux cèpes
Porcini mushroom cream soup



HERBSTKARTE

SEASONAL DISHES

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Rehpfeffer ,Oberländer Art‘ 34.50
mit Speck, Pilzen, Perlwiebeln, Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli Mini 30.50
Civet de chevreuil avec lardons, champignons, oignons perlés, choux rouge, marrons glacés, Spätzle
Venison stew with bacon, mushrooms, pearl onions, red cabbage, sweet chestnut, Spätzle

Rehmédallions ,Mirza‘ 41.50
an Wildrahmsauce, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Spätzli, Preiselbeeren Mini 37.50
Médallions de chevreuil à la sauce gibier, choux rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, Spätzle, airelles
Venison escalope with cream sauce, red cabbage, sweet chestnuts, Brussels sprouts, Spätzle

Reh- & Hirschgeschnetzeltes ,Försterinnen Art‘ 34.50
an Gin-Rahmsauce mit Eierschwämmli, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli Mini 30.50
Emincé de chevreuil et cerf aux chanterelles à la crème, choux de Bruxelles et Spätzle maison
Sliced venison and deer meat, cream sauce with chanterelles and Gin, brussels sprouts, Spätzle

FISCH FISH

Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen 39.50
auf Rahmrosenkohl, Salzkartoffeln
Filet de sandre rôti aux chanterelles, choux de Bruxelles à la crème, pommes de terre nature
Fried pike-perch fillet with chanterelles, creamy Brussels sprouts, boiled potatoes

VEGETARISCH VEGETARIAN

Vegetarischer Wildteller 29.50
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen, Spätzli, Preiselbeerrahmsauce
Assiette végétarienne avec chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, champignons, Spätzle, sauce à la crème aux airelles
Vegetarian plate with red cabbage, Brussels sprouts, sweet chestnuts, mushrooms, Spätzle, cranberry cream sauce

Kürbisravioli an Preiselbeerrahmsauce 29.50
mit Marroni und Kürbis-Chutney
Raviolis à la courge à la crème d'airelles, châtaignes et chutney de potiron
Pumpkin ravioli with cranberry cream sauce, chestnuts and pumpkin chutney



SEEGARTEN MARINA

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F	5.50	Bündnerteller	25.00
Petite salade		<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i>	Mini 16.50
Small salad		Assiette des Grison (viande séchée, jambon cru, salami)	
		Swiss air-dried meat, cured ham and salami selection	
Grüner Salat ^F	8.60		
Salade verte			
Green salad			
Gemischter Marktsalat ^F	10.60	Bündnerteller mit Hobelkäse	27.00
Salade <i>mêlée</i>		<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i>	Mini 18.50
Mixed salad		Assiette des Grison avec fromage à rebibes	
		Swiss air-dried meat selection with sliced Swiss cheese	
Salatteller mit Ei ^F	19.60	Hobelkäseteller	19.60
Assiette de salade avec oeuf		Fromage à rebibes	Mini 14.50
Salad variation with egg		Sliced Swiss cheese	
Rindstartar <i>verfeinert mit Cognac</i>	29.60		
Tartare de boeuf au cognac	Mini 19.00		
Beef tartare with cognac			

SUPPEN

SOUPS

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



SEEGARTEN MARINA

KINDERECKE

für Kinder bis 12 Jahre

KIDS CORNER

for children up to 12 years

Seeräuber-Teller

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec de la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

10.60

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

Seelachs-Knusperli mit Pommes frites

Croustillant de colin avec pommes frites

Fish & chips (Pollock nuggets with French fries)

11.50

PASTA

Bolognese

Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce

Spaghetti avec sauce bolognaise

Spaghetti with minced meat sauce

19.60

Mini 14.60

Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec de la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

15.60

Mini 10.60

Spaghetti Frutti di Mare

Tomatensauce, Krevetten, Muscheln,

Tintenfisch, Oliven

Sauce tomate, crevettes, moules,

poulpe, olives

Tomato sauce, prawns, mussels, squid, olives

21.50

Mini 16.50



SEEGARTEN MARINA

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

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 Rotwein-Birnen und Cashewnüsse

Mini 19.50

Tortellini à la sauce gorgonzola,

poires au vin rouge et noix de cajou

Tortellini, gorgonzola sauce, red wine

pears, cashew nuts

Reis- & Gemüsepfanne 24.50

Wahlweise mit Frühlingsrollen oder

Mini 19.50

vegetarischen Nuggets

Poêlée de riz et légumes, au choix avec

rouleaux de printemps ou des nuggets

végétariens

Rice and vegetable stir-fry, optionally with

FITNESSTELLER

SEASONAL SALAD WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Salatvariation mit italienischer Sauce - Variétés de salades, sauce italienne - Salad variation with Italian sauce

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 35.50

Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes

Beef rib-eye steak with herb butter

Lammkoteletten mit Kräuterbutter 36.50

Côtes d'agneau, beurre aux herbes

Lamb chops, herb butter

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce 19.50

Rouleaux de légumes de printemps,

sauce aigre-douce

Spring rolls, sweet-sour sauce

Zanderfilet 24.50

mit hausgemachter Tartaresauce

Filet de sandre, sauce tartare maison

Pike-perch fillet, homemade tartare sauce

Fischknusperli 29.50

mit hausgemachter Tartaresauce

Beignets de poissons, sauce tartare

Fried fish strips, homemade tartare sauce

+ Pommes frites

5.50

+ Pommes frites 5.50



SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli 24.50

mit Süsskartoffel-Wedges, Mango-Chilli-Sauce

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

Rindsentrecôte Chez Nous 49.50

im Pfännli serviert mit hausgemachter Café de Paris Butter, serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Entrecôte de bœuf servie dans une poêle avec beurre Café de Paris maison, accompagné des légumes et garniture au choix

Beef rib-eye steak served in a pan with homemade Café de Paris butter, served with vegetables and a side dish of your choice

Nicht auf der Terrasse erhältlich - Pas disponible sur la terrasse - Not available on the terrace

Surf & Turf 41.50

Rindsentrecôte, Riesencrevetten, Gemüse, Süsskartoffel-Wedges

Entrecôte de bœuf, crevettes géantes, légumes, tranches de patates douces
Beef rib-eye steak, prawns, vegetables, sweet potato wedges

Pochiertes Forellenfilet „Seegarten“ 44.50

aus Bremgarten bei Bern

Estragonsauce, buntes Gemüse, Reis

Filet de truite poché de Bremgarten (Berne), sauce à l'estragon, légumes multicolores, riz
Poached trout fillet from Bremgarten, tarragon sauce, mixed vegetables, rice

Eglifilets 'Müllerinnen Art' 39.50

mit Mandelbutter, Kartoffeln,

Filets de perche à la meunière avec beurre aux amandes, pommes de terre
Grilled perch fillets, with almond butter, potatoes

Mini 34.50

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

Filets de perches frit ou meunière, sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled perch fillets, homemade tartar sauce, potatoes

Mini 31.00

Felchenfilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

Filets de feras frit ou meunière, sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled white fish fillets, homemade tartar sauce, potatoes

Mini 31.00

Fischvariation 42.60

Egli, Zander, Lachs und Gamberoni, Hummersauce, Reis, Spinat

Perche, sandre, saumon et gamberoni, sauce au homard, épinards, riz
Perch, pike perch, salmon, shrimps, lobster sauce, spinach, rice

Fischknusperli 26.50

mit hausgemachter Tartarsauce

Beignets de poissons, sauce tartare
Fried fish strips, homemade tartar sauce

Mini 22.50

+ Pommes 5.50



SEEGARTEN MARINA

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

RIND

BEEF

Rinds-Filetsteak 'Béarnaise' (160gr. / 220gr.) 57.50
mit Kroketten und Gemüse vom Markt Mini 49.50
Filet de bœuf Béarnaise, croquettes, légumes
Beef filet steak, béarnaise sauce, croquettes, vegetables

Rindsfilet 'Stroganoff' mit Reis 42.00
Filet de bœuf 'Stroganoff' avec riz Mini 35.00
Beef filet 'Stroganoff' with rice

KALB

VEAL

Geschnetzelte Kalbsleberli 36.60
in Butter gebraten mit Rösti Mini 30.60
Emincée de foie de veau au beurre, Rösti
Sliced veal liver with Rösti

Kalbs-Geschnetztes 'Zürcher Art' 33.60
mit Rösti Mini 27.60
Emincé de veau zurchoise, Rösti
Sliced veal 'Zurich style', cream mushroom sauce, Rösti

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

Kalbsrahmschnitzel 33.50
mit Nudeln und Champignonrahmsauce Mini 27.50
Escalope de veau avec nouilles et sauce crème de champignons
Grilled veal escalope, creamy mushroom sauce, noodles

GEFLÜGEL

POULTRY

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

SCHWEIN

PORK

Cordon bleu 0815 33.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken & Raclettekäse, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farcie au jambon et fromage à raclette, servie avec des légumes et des frites
Cordon bleu – Pork escalope filled with ham and raclette cheese, served with vegetables and French fries

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

LAMM

LAMB

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



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

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

	Mini 27 cm	Normal 32 cm
Herbst-Pizza Pizza d'automne Autumn pizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Wildschweintrockenfleisch, Cherrytomaten, Pilze, Rosenkohl</i> Sauce tomate, mozzarella, viande séchée de sanglier, tomates, champignons, chou de Bruxelles Tomato sauce, mozzarella, dried wild boar meat, cherry tomatoes, mushrooms, brussels sprouts	22.50	26.50
Gemüse-Pizza Pizza aux légumes Vegetable pizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Karotten, Spinat, Broccoli, Blumenkohl</i> Sauce tomate, mozzarella, carottes, épinards, brocoli, chou-fleur Tomato sauce, mozzarella, carrots, spinach, broccoli, cauliflower	17.50	21.50
Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	12.00	16.00
Prosciutto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon Tomato sauce, mozzarella, ham	14.00	17.50
Capri <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven</i> Sauce tomate, mozzarella, thon, anchois, ognions, poivron, olives Tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies, onions, poivron, olives	14.50	18.00
Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern</i> Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	14.00	17.50
Tricolore <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Quark, Spinat</i> Sauce tomate, mozzarella, tomates, fromage blanc, épinards Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, curd, spinach	14.50	18.00
Piemonte <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, poire Tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola, pears	14.50	18.00



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

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

	Mini 27 cm	Normal 32 cm
4 Stagioni		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i>	16.50	19.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, ognions, poivron		
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions, peppers		
4 Formaggi		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Padano, Pecorino</i>	16.50	19.50
Sauce tomate, mozzarella Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino		
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino		
Caprese		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Basilikum</i>	14.50	18.00
Sauce tomate, mozzarella tomates, basilic		
Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil		
Abruzzo		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i>	18.00	22.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami, champignons, poivron, artichauds		
Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes		
Toscana		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Spiegelei</i>	18.00	22.00
Sauce tomate, mozzarella, lard, ail, œuf		
Tomato sauce, mozzarella, bacon, garlic, fried egg		
Vulcano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i>	18.50	23.00
Sauce tomate, mozzarella, salametti piccanti, thon, crevettes, ognions		
Tomato sauce, mozzarella, salametti picanti, tuna, shrimps, onions		
Melanzane		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Knoblauch</i>	14.50	18.00
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail		
Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, garlic		
Hawaii		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas</i>	16.50	19.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas		
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple		
Calzone		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i>	18.00	22.00
Sauce tomate, mozzarella, salametti, lard, ognions, poivron, œuf		
Tomato sauce, mozzarella, salametti, bacon, onions, pepperoni, garlic, egg		



SEEGARTEN MARINA

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

Mineralwasser Mineral water	Henniez mit ohne Kohlensäure	33 cl	CHF	4.80
		50 cl	CHF	6.30
		1 lt	CHF	9.90
Spiezer Hahnenwasser Tab water		50 cl	CHF	2.00
		1 lt	CHF	4.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero		33 cl	CHF	4.80
Fanta		33 cl	CHF	4.80
Sprite		33 cl	CHF	4.80
Rivella rot blau		33 cl	CHF	4.80
Apfelschorle Apple spitzer	Ramseier	33 cl	CHF	4.80
Tonic Bitter Lemon	Alpinesse	20 cl	CHF	4.50
Eistee Ice tea	Fusetea	33 cl	CHF	4.80
Eistee Ice tea	Adello	30 cl	CHF	4.50
Hausgemachter Eistee Homemade Ice Tea		30 cl	CHF	4.50
		50 cl	CHF	6.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	Granini	20 cl	CHF	5.50
Sirup Syrup		10 cl	CHF	1.00
		1.0 l	CHF	7.00

WARM GETRÄNKE

WARM DRINKS

Kaffee crème Espresso Kaffee decaf	Coffee Espresso Decaf	CHF	4.50
Milchkaffee	Coffee with milk	CHF	4.90
Cappuccino		CHF	4.90
Latte Macchiato Iced Latte		CHF	5.30
Doppelter Espresso	Double espresso	CHF	6.60
Kaffee fertig mit Bätzi	Coffee with Schnapps	CHF	6.80
Coretto Grappa	Espresso with Grappa	CHF	7.80
Irish Coffee Coffee, whisky, cream	Jameson Whiskey mit Schlagrahm	CHF	12.50
Café al Porto Coffee, Grappa & cream	Grappa & Schlagrahm	CHF	9.60
Seegartenkaffee Seegarten Coffee	Brandy, Rum und Schlagrahm	CHF	12.50
Kaffee Baileys Coffee with Baileys	Brandy, Rum und Schlagrahm	CHF	10.60
Tee Tea	Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutten, Früchte, Lindenblüte, Kamille, Grüntee, Eisenkraut	CHF	4.60
	Black tea, peppermint, rose hip, fruit, lime blossom, camomile, green tea, verbena		
Punsch Punch	Apfel, Orange oder Rum	CHF	4.50
Tee mit Rum Tea with rum	Apple, orange or rum	CHF	7.50
Ovomaltine Caotina	warm kalt	CHF	4.50
Hot or cold chocolate	+ Rahmzuschlag (Kaffee Schoko Mélange) whipped cream	CHF	1.50
	+ whipped cream		



SEEGARTEN MARINA

BIER

BEER

VOM FASS ON TAP

Pitcher	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	150 cl	CHF	19.50
Grosses Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.70
Stange Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	30 cl	CHF	4.60
Herrgöttli Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	20 cl	CHF	4.00
Pitcher	Braufrisch	unfiltered 5.2 Vol. %	150 cl	CHF	22.50
Grosses	Braufrisch	unfiltered 5.2 Vol. %	50 cl	CHF	7.80
Stange	Braufrisch	unfiltered 5.2 Vol. %	30 cl	CHF	5.60

FLASCHEN BOTTLES

Lager Hell	Rugenbräu	4.8 Vol. %	50 cl	CHF	5.80
Spezial Hell	Rugenbräu	5.2 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Spezial Dunkel	Rugenbräu	5.2 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Alkoholfrei	Rugenbräu	0.0 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Weizen (wheat beer)	Rugenbräu	5.2 Vol. %	50 cl	CHF	8.00
Weizen (Hofbräu Weisse) Alkoholfrei	Hofbräu	< 0.5 Vol. %	50 cl	CHF	8.00

APFELWEIN CIDER

"Suure Most"	Ramseier	4.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.60
"Suure Most" Alkoholfrei	Ramseier	0.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.60

OFFENE WEINE

WINE BY THE GLASS

WEISS WHITE

	10 cl	20cl	30cl	50cl	75cl
Vabene Spiezer Cuvée	6.20	12.40	18.60	31.00	43.50
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	21.00	
Pinot Grigio (I)	4.20	8.40	12.60	21.00	
Yvorne	5.00	10.00	15.00	25.00	
Chardonnay Sicilia Feudo Arancio DOC (I)	5.50	11.00	16.50	27.50	40.50
Bianco di Merlot - Passo di Tambo DOC	7.40	14.80	22.20	37.00	50.00

ROSÉ

Oeil de Perdrix	4.50	9.00	13.50	22.50	
Osé Rosato di Merlot Ticino DOC	7.00	14.00	21.00	35.00	47.00

ROT RED

Vabene Spiezer Cuvée	6.60	13.20	19.80	33.00	46.00
Dôle du Valais	4.20	8.40	12.60	21.00	
Merlot del Piave DOC (I)	4.50	9.00	13.50	22.50	
Fechy	4.80	9.60	19.20	24.00	
Chianti (I)	4.80	9.60	19.20	24.00	
Patù Primitivo Salento IGP (I)	5.70	11.40	17.10	28.50	41.00
Nero d'Avola Rasula DOP (I)	6.00	12.00	18.00	30.00	42.50
Passo di Tambo Merlot Ticino DOC	7.80	15.60	23.40	39.00	55.00
Lambrusco Amabile Schaumwein	4.00	8.00	12.00	20.00	



SEEGARTEN MARINA

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES

San Bitter	9.5 cl	CHF	5.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	20 cl	CHF	5.50
Manzoni Spritz Blackcurrant and pomegranate juice		CHF	9.50
Amicero Spritz Orangen- und Zitronen-Noten gepaart mit Ingwer Orange and lemon notes paired with ginger		CHF	9.50
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup) Ginger Spritz with homemade ginger syrup		CHF	11.50

APERITIFS

Martini rot weiss	15 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Blanc de Cassis (Weisswein mit Crème de Cassis)	11 Vol. %	10 cl	CHF	9.00
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Fernet Branca	40 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Pastis	45 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Pernod	40 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Porto rot oder weiss	19 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Averna	29 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Ramazzotti	30 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Sherry dry	15 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Prosecco		10 cl	CHF	8.00
Prosecco mit Limoncello		10 cl	CHF	9.50
Kir Prosecco mit Crème de Cassis		10 cl	CHF	9.50

KLASSIKER

Hugo	CHF	10.00
Aperol Spritz	CHF	10.00
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Likör) Ginger Spritz with homemade ginger-liqueur	CHF	11.50
Gespritzter Weisswein (süss sauer) White wine with mineral water or sprite	CHF	6.00