



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.



SPARGELKARTE

SEASONAL DISHES: ASPARGUS

SALATE & SUPPEN

SALADS & SOUPS

- | | |
|--|--|
| Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten, Burrata, Tomaten-Vinaigrette 25.50
<small>Mini 22.50</small>
Salade d'asperges avec oignons de printemps, tomates cerises, burrata, vinaigrette aux tomates
Asparagus salad with spring onions, cherry tomatoes, burrata, tomato vinaigrette | Frühlingsalat mit Kresse, Radieschen, Karotten, Honig-Senf vinaigrette dazu 28.50
<small>Mini 25.50</small>
<i>Ziegenkäse und hausgebeizter Graved Lachs</i>
Salade de printemps avec cresson, radis, carottes, vinaigrette au miel et à la moutarde, accompagnée de fromage de chèvre et Saumon mariné maison
Spring salad with cress, radishes, carrots honey and mustard vinaigrette, served with goat's cheese and home-marinated graved salmon |
| Hausgemachte Spargelsuppe 11.50
<i>mit Granny Smith Apfelsorbet</i> 13.50
Soupe d'asperges maison
+ avec sorbet pomme Granny Smith
Homemade asparagus soup
+ with Granny Smith apple sorbet | |

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

- | | |
|---|--|
| Spargelrisotto an Tomaten-Pesto 22.50
<i>Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, frittierte Spargeln</i>
Risotto d'asperges au pesto de tomates, oignons de printemps, tomates cerises, asperges frites
Asparagus risotto with tomato pesto, spring onions, cherry tomatoes, deep-fried asparagus | Gebratenes Lachssteak 38.50
<i>mit frischen Pfifferlingen und Sauce Hollandaise gratiniert, grüne und weisse Spargeln, Risotto</i>
Pavé de saumon rôti gratiné aux girolles et sauce hollandaise, asperges vertes et blanches, risotto
Roasted salmon steak with fresh chanterelles, gratinated with hollandaise sauce, green and white asparagus, risotto |
| Rindsentrecôte (200gr.) 45.50
<i>Pfeffersauce, grüne & weisse Spargeln, Kroketten</i>
Côte de bœuf, sauce au poivre, asperges vertes et blanches, croquettes
Beef steak, pepper sauce, green and white asparagus, croquettes | Kalbsfilet (160gr.) 48.50
<i>Bärlauchsauce, grüne und weisse Spargeln, neue Bratkartoffeln</i>
Filet de veau, sauce à l'ail des ours, asperges vertes et blanches, pommes de terre nouvelles sautées
Veal fillet, wild garlic sauce, green and white asparagus, new roast potatoes |
| Am Stück gebratene Lammhuft 46.50
<i>Dijon-Sauce, grüne und weisse Spargeln, Risotto</i>
Filet d'agneau rôti à la pièce Sauce Dijon, asperges vertes et blanches, risotto
Lamb shank Dijon sauce, green and white asparagus, risotto | |

FRISCHE SPARGELN

FRESH ASPARGUS

- | | |
|---|--|
| Grüne & weisse Spargeln mit Hollandaisesauce 28.00
Asperges vertes et blanches, sauce Hollandaise
Green and white asparagus, sauce Hollandaise | Beilagen / Extras |
| | <i>Kartoffeln</i> / pommes de terre / potatoes + 5.50 |
| | <i>Rauchlachs</i> / saumon fumé / smoked salmon + 9.00 |
| | <i>Rohschinken</i> / jambon cru / raw ham + 9.00 |



SEEGARTEN MARINA

HOTEL · RESTAURANT · PIZZERIA

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F Petite salade Small salad	5.50	Bündnerteller <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison (viande séchée, jambon cru, salami) Swiss air-dried meat, cured ham and salami selection	25.00
Grüner Salat ^F Salade verte Green salad	7.60	Bündnerteller mit Hobelkäse <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison avec fromage à rebibes Swiss air-dried meat selection with sliced Swiss cheese	Mini 16.50 27.00
Gemischter Marktsalat ^F Salade <i>mêlée</i> Mixed salad	10.60	Hobelkäseteller Fromage à rebibes Sliced Swiss cheese	Mini 18.50 19.60
Salatteller mit Ei ^F Assiette de salade avec oeuf Salad variation with egg	19.60	Rindstartar verfeinert mit Cognac Tartare de boeuf au cognac Beef tartare with cognac	29.60 Mini 19.00

SUPPEN

SOUPS

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



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

Saithe crispies with fries

11.50

PASTA

Bolognese

Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce

Spaghetti avec sauce bolognaise

Spaghetti with minced meet 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



SEEGARTEN MARINA

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Gemüseteller <i>mit Spiegelei und Kartoffeln</i> Assiette de légumes, oeuf au plat, pommes naturees Vegetable selection with fried egg and potatoes	24.50	Tortellini an Gorgonzola-Sauce <i>mit Birnen und Cashewnüsse</i> Tortellini à la sauce gorgonzola, poires et noix de cajou Tortellini, gorgonzola sauce, pears, cashew nuts	24.50 Mini 19.50
Rösti 'Seegarten' <i>Rösti und Gemüse mit Käse überbacken</i> Rösti et légumes cratiné avec fromage Rösti and vegetables gratinated with cheese	25.50	Gemüsepfanne mit Reis <i>Wahlweise mit Frühlingsrollen oder vegetarischen Nuggets</i> Poêlée de légumes avec riz, au choix avec rouleaux de printemps ou des nuggets végétariens Vegetable stir-fry with rice, optionally with spring rolls or vegetarian nuggets	24.50 Mini 19.50

FITNESSTELLER

SEASONAL SALAD WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Gemischter Salat mit italienischer Sauce

Salade mêlée à la sauce italienne

Mixed salad with Italian sauce

Rindsentrecôte (200gr.) Entrecôte de bœuf Beef rib-eye steak	35.50	Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce <i>Rouleaux de légumes de printemps, sauce aigre-douce</i> Spring rolls, sweet-sour sauce	19.50
Zanderfilet mit hausgemachter Tartaresauce <i>Filet de sandre, sauce tartare maison</i> Pike-perch fillet, homemade tartare sauce	24.50	Fischknusperli mit hausgemachter Tartaresauce Beignets de poissons, sauce tartare Fish strips, homemade tartare sauce	29.50
+ 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 (200gr.) 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

Surf & Turf 41.50

*Rindsentrecôte (200gr.), 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 près de Berne
Sauce à l'estragon, légumes multicolores, riz
Poached trout fillet
from Bremgarten near Bern
tarragon sauce, mixed vegetables, rice

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce
Filets de perches frit ou meunière, Mini 31.00
sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled perch fillets, homemade
tartar sauce, potatoes

Felchenfilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce
Filets de féras frit ou meunière, Mini 31.00
sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled white fish fillets, homemade
tartar sauce, potatoes

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 Mini 22.50
Beignets de poissons, sauce tartare + Pommes 5.50
Fish strips, homemade sauce tartar



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-Geschnetzeltes ‚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 fries,
vegetables

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
Schweinschnitzel 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 sautés, 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	Gross
Spargelpizza	<i>Frühlingszwiebeln, Pfifferlingen, Champignon, Cherrytomaten und Spargel</i> Pizza aux asperges, Oignons de printemps, girolles, champignons, tomates cherry et asperges Asparagus pizza with spring onions, chanterelles, mushrooms, cherry tomatoes and asparagus	18.50	21.50
Spargelpizza mit Rohschinken	<i>Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Spargeln, Rohschinken und Rucola</i> Oignons de printemps, tomates cerises, asperges, jambon cru et roquette Spring onions, cherry tomatoes, asparagus, cured ham and rocket salad	20.50	23.50
Margherita	<i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, Mozzarella	12.00	16.00
Prosciutto	<i>Vorderschinken</i> Jambon Ham	14.00	17.50
Capri	<i>Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven</i> Thon, anchois, ognions, poivron, olives Tuna, anchovies, onions, poivron, olives	14.50	18.00
Napoli	<i>Sardellen, Kapern</i> Anchois, câpres Anchovies, capers	14.00	17.50
Tricolore	<i>Tomaten, Quark, Spinat</i> Tomates, fromage blanc, épinards Tomatoes, curd, spinach	14.50	18.00
Piemonte	<i>Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen</i> Jambon, gorgonzola, poire 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	Gross
4 Stagioni	<i>Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i> Jambon, champignons, oignons, poivron Ham, mushrooms, onions, peppers	16.50	19.50
4 Formaggi	<i>Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino</i> Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino	16.50	19.50
Caprese	<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i> Tomates, mozzarella, basilic Tomatoes, mozzarella, basil	14.50	18.00
Abruzzo	<i>Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i> Jambon, salami, champignons, poivron, artichauds Ham, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes	18.00	22.00
Toscana	<i>Speck, Knoblauch, Spiegelei</i> Lard, ail, œuf Bacon, garlic, fried egg	18.00	22.00
Vulcano	<i>Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i> Salametti piccanti, thon, crevettes, oignons Salametti picanti, tuna, shrimps, onions	18.50	23.00
Melanzane	<i>Grillierte Auberginen, Knoblauch, Oregano</i> Aubergines grillées, ail, oregano Grilled eggplant, garlic, oregano	14.50	18.00
Hawaii	<i>Vorderschinken, Ananas</i> Jambon, ananas Ham, pineapple	16.50	19.50
Calzone	<i>Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i> Salametti, lard, oignons, poivron, œuf Salametti, bacon, onions, pepperoni, garlic, egg	18.00	22.00



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
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	für unsere kleinen Gäste for our little guests	10 cl	CHF	1.00
		1.0 l	CHF	7.00

WARME GETRÄNKE

WARM DRINKS

Kaffee crème Espresso Kaffee decaf Milchkaffee	Coffee Espresso Decaf Coffee with milk		CHF	4.50
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, verberna			
Punsch Punch Alkoholfrei	Apfel, Orange, Rum Apple, orange, rum		CHF	4.50
Tee mit Rum Tea with rum			CHF	7.50
Ovomaltine Caotina	warm kalt		CHF	4.50
Hot or cold chocolate	+ Rahmzuschlag (Kaffee Schoko Mélange) whipped cream + whipped cream		CHF	1.50



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
Herrgöttli	Braufrisch unfiltered	5.2 Vol. %	20 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 (Münchener 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 2024	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) 2022	5.50	11.00	16.50	27.50	40.50
Bianco di Merlot - Passo di Tambo DOC 2022	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 2022	7.00	14.00	21.00	35.00	47.00

ROT RED

Vabene Spiezer Cuvée 2022	6.60	13.20	19.80	33.00	46.00
Merlot del Piave DOC (I)	3.80	7.60	11.40	19.00	
Dôle du Valais	4.20	8.40	12.60	21.00	
Patù Primitivo Salento IGP (I) 2022	5.70	11.40	17.10	28.50	41.00
Nero d'Avola Rasula DOP (I) 2021	6.00	12.00	18.00	30.00	42.50
Passo di Tambo Merlot Ticino DOC 2023	7.80	15.60	23.40	39.00	55.00
Lambrusco Amabile Schaumwein	3.30	6.60	9.90	16.50	



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
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup)	Ginger Spritz		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
Ramazotti	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 de Dijon		10 cl	CHF	9.50
Hugo			CHF	10.00
Aperol Spritz			CHF	10.00
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Likör)	Ginger Spritz		CHF	11.50
Gespritzter Weisswein (süss sauer)	White wine with mineral water / spritz		CHF	6.00