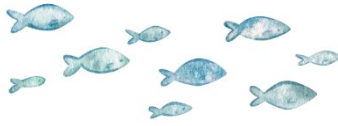




SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.





SOMMERKARTE

SEASONAL DISHES



SALATE, SUPPEN & KALTE SPEISEN

SALADS, SOUPS & COLD DISHES

Kalte Avocado-Limetten-Suppe mit geröstetem Sesam Soupe froide à l'avocat et au citron vert avec sésame grillé Cold avocado and lime soup with toasted sesame seeds	11.50	Sommersalat ,Surf & Turf' mit geräuchertem Forellenfilet, Serrano-Schinken, Zitronenvinaigrette, Sonnenblumenkernen Salade d'été avec filet de truite fumé, jambon Serrano, vinaigrette au citron, graines de tournesol Summer salad with smoked trout fillet, Serrano ham, lemon vinaigrette, sunflower seeds	31.50
Cervelatsalat ^I Salade de cervelat Cervelat salad (Swiss sausage)	19.50	Salatvariation mit gratiniertem Ziegenkäse <i>eingelegte hausgemachte Rotwein-Feigen, Baumnüsse</i> Variation de salades avec fromage de chèvre gratiné, figues maison marinées au vin rouge, noix Assorted salad with gratinated goat's cheese homemade red wine pickled figs, walnuts	29.50 Mini 26.50
Käsesalat ^F Salade de fromage Cheese salad	23.50	Nizzasalat mit Fetakäse <i>Peperoni, Gurken, Tomaten, Thon, Oliven, rote Zwiebeln, Ei, leichte Kräutervinaigrette</i> Salade niçoise avec feta, poivrons, thon, concombres, tomates, olives, oignons rouges, œuf, vinaigrette légère aux herbes Niçoise salad with feta cheese, peppers, tuna, cucumber, tomatoes, olives, red onions, egg, light herb vinaigrette	21.50 Mini 18.50
Cervelat- & Käse-Salat ^F Salade de cervelas et fromage Cervelat and cheese salad	21.50		
Crevetten-Salat mit Cocktailsauce Salade de crevettes avec sauce cocktail Prawn salad with cocktail sauce	19.50		
Siedfleisch-Carpaccio mit Vinaigrette, Tomaten, Peperoni und Salat Carpaccio de bouilli de bœuf avec vinaigrette, tomates, poivrons et salade Boiled beef carpaccio with vinaigrette, bell peppers, tomatoes and salad	27.50		

^F Französische Haussauce / sauce maison française / Homemade French dressing
^I Italienische Haussauce / sauce maison italienne / Homemade Italian dressing

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F Petite salade Small salad	5.50	Seergartenplättli <i>Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch</i> Assiette de charcuterie: lard, viande fumée, saucisses à l'ail et saucisses fumées du Ballenberg, avec de viande des Grisons Local cold cuts platter: bacon, smoked meat, garlic sausage and smoked sausage from Ballenberg, served with Swiss dried meat	29.50 Mini 24.50
Grüner Salat ^F Salade verte Green salad	8.60		
Gemischter Marktsalat ^F Salade <i>mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	10.60	Seergartenplättli mit Hobelkäse <i>Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch und Hobelkäse</i> Assiette de charcuterie avec fromage à rebibes Cold cuts platter with sliced Swiss cheese	31.50 Mini 26.50
Salatteller mit Ei ^F Assiette de salade avec oeuf Salad variation with egg	19.60		
Rindstatar verfeinert mit Cognac Tartare de boeuf au cognac Beef tartare with cognac	29.60 Mini 19.00	Hobelkäseteller Fromage à rebibes Sliced Swiss cheese	19.60 Mini 14.50

^F Französische Haussauce / sauce maison française / Homemade French dressing

^I Italienische Haussauce / sauce maison italienne / Homemade Italian dressing

SUPPEN

SOUPS

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.

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



SEEGARTEN MARINA

KINDERECKE

für Kinder bis 12 Jahre

KIDS CORNER

for children up to 12 years

Seeräuber-Teller <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> Spaghetti avec sauce tomate Spaghetti with tomato sauce	10.60	Matrosen-Teller <i>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> Nuggets de poulet maison avec frites Homemade chicken nuggets with fries	11.50
Piraten-Teller <i>Kalbsrahmschnitzeli mit Gemüse und Nüdeli</i> Émincé de veau à la crème, légumes, nouilles Grilled veal escalope, cream sauce, vegetables, noodles	14.50	Seemanns-Teller <i>Seelachs-Knusperli mit Pommes frites</i> Croustillant de colin avec pommes frites Fish & chips (Pollock nuggets with French fries)	11.50

PASTA

Bolognese <i>Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce</i> Spaghetti avec sauce bolognaise Spaghetti with minced meet sauce	19.60 Mini 14.60	Napoli <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> Spaghetti avec sauce tomate Spaghetti with tomato sauce	15.60 Mini 10.60
Spaghetti Frutti di Mare <i>Tomatensauce, Krevetten, Muscheln, Tintenfisch, Oliven</i> Sauce tomate, crevettes, moules, poulpe, olives Tomato sauce, prawns, mussels, squid, olives	21.50 Mini 16.50	Basilikum-Pesto <i>Spaghetti mit Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, Oliven</i> Spaghetti au pesto de basilic avec tomates cerises, olives Spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes, olives	21.50 Mini 16.50
mit Burrata ajouter de la burrata add Burrata +5.50			



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 Rotwein-Birnen und Cashewnüsse</i> Tortellini à la sauce gorgonzola, poires au vin rouge et noix de cajou Tortellini, gorgonzola sauce, red wine pears, cashew nuts	24.50 Mini 19.50
Rösti 'Seegarten' <i>Rösti und Gemüse mit Käse überbacken</i> Rösti et légumes gratiné avec fromage Rösti and vegetables gratinated with cheese	25.50	Reis- & Gemüsepfanne <i>mit Frühlingsrollen</i> Poêlée de riz et légumes avec rouleaux de printemps Rice and vegetable stir-fry with spring rolls	24.50 Mini 19.50

FITNESSTELLER

SEASONAL SALAD WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE

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

Hausgemachtes Roastbeef <i>mit Tartaresauce</i> Roastbeef maison, sauce tartare Homemade roastbeef, tartare sauce	29.50	Fischknusperli <i>mit Tartaresauce</i> Beignets de poissons, sauce tartare Fried fish strips, tartare sauce	29.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes Sirloin steak with herb butter	35.50	Fischspiessli mit Dillsauce <i>Lachs, Thunfisch und Tilapia</i> Brochette de poisson (saumon, thon, tilapia) avec sauce à l'aneth Fish skewer (salmon, tuna, tilapia) with dill sauce	31.50
Lammkoteletten mit Kräuterbutter Côtes d'agneau, beurre aux herbes Lamb chops, herb butter	36.50	Zanderfilet <i>mit Tartaresauce</i> Filet de sandre, sauce tartare Pike-perch fillet, tartare sauce	24.50
Pouletbrust-Spiessli in Knusperpanade <i>mit Chillisauce</i> Brochettes de poitrine de poulet en panure croustillante avec sauce chili Chicken breast skewers in crispy coating with chili sauce	23.50	+ Pommes frites	5.50
Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce Rouleaux de légumes de printemps, sauce aigre-douce Spring rolls, sweet-sour sauce	19.50	+ Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce Pomme de terre au four avec sauce à la crème acidulée Baked potato with sour cream sauce	5.50



SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli 26.50

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
Sliced Sirloin steak served in a pan with homemade Café de Paris butter, with vegetables and a side dish of your choice

Chez Nous ist 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
Sirloin 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 39.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

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

Mini 33.00

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-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 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
Schweins schnitzel 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 stuffed with ham and raclette cheese, served with vegetables and French fries

BEO Schweinsbratwurst Duo 24.50
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 ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
Rucola Pizza Pizza à la roquette Rocket pizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Serrano-Schinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan</i> Sauce tomate, mozzarella jambon Serrano, tomates, cherry roquette, Parmesan Tomato sauce, mozzarella, Serrano ham, cherry tomatoes, rocket, Parmesan	24.00	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	23.00	25.50
Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	13.50	16.00
Prosciutto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon Tomato sauce, mozzarella, ham	15.00	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	15.50	18.00
Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern</i> Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	15.00	17.50
Tricolore <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Quark, Spinat</i> Sauce tomate, mozzarella, tomates, fromage blanc, épinards Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, curd, spinach	15.50	18.00
Piemonte <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, poire Tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola, pears	15.50	18.00



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

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

	Mini ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
4 Stagioni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oignons, poivron Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions, peppers	17.00	19.50
4 Formaggi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Padano, Pecorino</i> Sauce tomate, mozzarella Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino	17.00	19.50
Caprese <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Basilikum</i> Sauce tomate, mozzarella tomates, basilic Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil	15.50	18.00
Abruzzo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami, champignons, poivron, artichauds Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes	19.50	22.00
Toscana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Spiegelei</i> Sauce tomate, mozzarella, lard, ail, œuf Tomato sauce, mozzarella, bacon, garlic, fried egg	19.50	22.00
Vulcano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i> Sauce tomate, mozzarella, salametti piccanti, thon, crevettes, oignons Tomato sauce, mozzarella, salametti picanti, tuna, shrimps, onions	20.50	23.00
Melanzane <i>Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Knoblauch</i> Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, garlic	15.50	18.00
Hawaii <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple	17.00	19.50
Calzone <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i> Sauce tomate, Mozzarella, salametti, lard, oignons, poivrons, ail, œuf Tomato sauce, mozzarella, salametti, bacon, onions, pepperoni, garlic, egg	19.50	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
Spiezer Hahnenwasser Tab water		50 cl	CHF	2.00
		1 lt	CHF	4.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero		33 cl	CHF	5.00
Fanta		33 cl	CHF	5.00
Sprite		33 cl	CHF	5.00
Rivella rot blau		33 cl	CHF	5.00
Apfelschorle Apple spitzer	Ramseier	33 cl	CHF	5.00
Tonic Bitter Lemon	Alpinesse	20 cl	CHF	4.70
Eistee Ice tea	Fusetea	33 cl	CHF	5.00
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

WARME 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	Baileys 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 Alkoholfrei	Apfel, Orange oder Rum Apple, orange or rum		CHF	4.50
Tee mit Rum Tea with rum			CHF	7.50
Ovomaltine Caotina	warm kalt		CHF	5.00
Hot or cold chocolate	+ Rahmzuschlag (Kaffee Schoko Mélange) whipped cream		CHF	1.60
	+ whipped cream			



SEEGARTEN MARINA

BIER

BEER

VOM FASS ON TAP

Pitcher	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	150 cl	CHF	19.80
Grosses Panache Henache	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.90
Stange Panache Henache	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	30 cl	CHF	4.70
Herrgöttli Panache Henache	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	20 cl	CHF	4.10
Pitcher	Braufrisch	unfiltered	5.2 Vol. %	150 cl	CHF	22.80
Grosses	Braufrisch	unfiltered	5.2 Vol. %	50 cl	CHF	7.90
Stange	Braufrisch	unfiltered	5.2 Vol. %	30 cl	CHF	5.70

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	5.50	11.00	16.50	27.50	
Chardonnay Trevenezie (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
Spiezer Rosé	7.60	15.20	22.80	38.00	57.00

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	
Primitivo Patù	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
Merlot Ticino - Passo di Tambo 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	10 cl	CHF	5.50
Aperol Spritz 0.0%		CHF	9.50
<small>Alcohol-free Aperol Spritz</small>			
Manzoni Spritz		CHF	9.50
<small>Blackcurrant and pomegranate juice</small>			
Ingwer Spritz 0.0% (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup)		CHF	11.50
<small>Ginger Spritz with homemade ginger syrup</small>			
Orangen- oder Tomatensaft	20 cl	CHF	5.50
<small>Orange or tomato juice</small>			

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)	CHF	11.50
<small>Ginger Spritz with homemade ginger-liqueur</small>		
Gespritzter Weisswein (süss sauer)	CHF	6.00
<small>White wine with mineral water or sprite</small>		