SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat [F] 5.50
Petite salade
Small salad

Grüner Salat [F] 8.60
Salade verte
Green salad

Gemischter Marktsalat [F] 10.60
Salade *mêlée*
Mixed salad

Salatteller mit Ei [F] 19.60
Assiette de salade avec oeuf
Salad variation with egg

Seegartenplättli: *Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch* 29.50
Mini 24.50
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

Seegartenplättli mit Hobelkäse 31.50
Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg dazu Bündnerfleisch und Hobelkäse
Mini 26.50
Assiette de charcuterie avec fromage à rebibes
Cold cuts platter with sliced Swiss cheese

Hobelkäseteller 19.60
Fromage à rebibes
Mini 14.50
Sliced Swiss cheese

F Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe 6.50
Potage du jour
Soup of the day

Tomatensuppe 8.50
Soupe de tomates
Tomato soup

PASTA & BURGER

Bolognese 19.60
Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce Mini 14.60
Spaghetti avec sauce bolognaise
Spaghetti with minced meat sauce

Napoli 15.60
Spaghetti mit Tomatensauce Mini 10.60
Spaghetti avec sauce tomate
Spaghetti with tomato sauce

Rindshamburger ODER Hamburger vegetarisch 19.50
mit Pommes frites, BBQ- und Knoblauchsauce
Hamburger de bœuf **ou** hamburger végétarien, sauce BBQ et à l'ail, pommes frites
Beef burger **or** vegetarian burger, BBQ and garlic sauce, French fries

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

KINDERECKE

für Kinder bis 12 Jahre

KIDS CORNER - for children up to 12 years

Seeräuber-Teller 10.60
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti avec de la sauce tomate
Spaghetti with tomato sauce

Seemanns-Teller 11.50
Seelachs-Knusperli mit Pommes frites
Croustillant de colin avec pommes frites
Fish & chips (Pollock nuggets with French fries)

Matrosen-Teller 11.50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites
Nuggets de poulet maison avec pommes frites
Homemade chicken nuggets with French fries

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

FITNESSTELLER

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

Rindsentrecôte *(200gr.). mit Kräuterbutter* 39.50
Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes
Sirloin steak with herb butter

Zanderfilet *mit hausgemachter Tartaresauce* 24.50
Filet de sandre, sauce tartare maison
Pike-perch fillet, homemade tartare sauce

Fischknusperli *mit hausgemachter Tartaresauce* 29.50
Beignets de poissons, sauce tartare maison
Fish strips, homemade tartare sauce

Frühlingsrollen *mit Süss-Sauer-Sauce* 19.50
Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre-douce
Spring rolls, sweet-sour sauce

+ Pommes frites / French fries 5.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière 37.00
mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce Mini 31.00
Filets de perches frit ou meunière,
sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled perch fillets, homemade
tartar sauce, potatoes

Felchenfilets frittiert oder meunière 39.00
mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce Mini 33.00
Filets de féras frit ou meunière, sauce
tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled white fish fillets, homemade
tartar sauce, potatoes

Fischknusperli 26.50
mit hausgemachter Tartarsauce Mini 22.50
Beignets de poissons, sauce tartare maison + Pommes 5.50
Fish strips with homemade sauce Tartar

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

Rindsentrecôte *(200gr.)* 39.50
mit Kräuterbutter, und Pommes frites
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites
Sirloin steak, herb butter, French fries

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

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

BEO Schweinsbratwurst Duo 24.50
mit Zwiebelsauce und Pommes frites
Duo de saucisses de porc, sauce aux oignons, pommes frites
Pork sausage duo, onion sauce, French fries

VEGETARISCHE GERICHTE

Reis- & Gemüsepfanne 24.50
mit Frühlingsrollen Mini 19.50
Poêlée de riz et légumes avec rouleaux de printemps
Rice and vegetable stir-fry with spring rolls

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

PIZZAKARTE

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

		Mini ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
Margherita	*Tomatensauce, Mozzarella* Sauce tomate, Mozzarella Tomato sauce, Mozzarella	13.50	16.00
Prosciutto	*Vorderschinken* Jambon Ham	15.00	17.50
Capri	*Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven* Thon, anchois, ognions, poivron, olives Tuna, anchovies, onions, bell pepper, olives	15.50	18.00
Napoli	*Sardellen, Kapern* Anchois, câpres Anchovies, capers	15.00	17.50
Tricolore	*Tomaten, Quark, Spinat* Tomates, fromage blanc, épinards Tomatoes, curd, spinach	15.50	18.00
Piemonte	*Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen* Jambon, gorgonzola, poire Ham, gorgonzola, pears	15.50	18.00
4 Stagioni	*Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni* Jambon, champignons, ognions, poivron Ham, mushrooms, onions, bell pepper	17.00	19.50
4 Formaggi	*Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino* Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino	17.00	19.50
Caprese	*Tomaten, Mozzarella, Basilikum* Tomates, mozzarella, basilic Tomatoes, mozzarella, basil	15.50	18.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

PIZZAKARTE

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

		Mini ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
Abruzzo	*Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken* Jambon, salami, champignons, poivron, artichauds Ham, salami, mushrooms, bell pepper, artichokes	19.50	22.00
Toscana	*Speck, Knoblauch, Spiegelei* Lard, ail, œuf Bacon, garlic, fried egg	19.50	22.00
Vulcano	*Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln* Salametti piccanti, thon, crevettes, ognions Salametti picanti, tuna, shrimps, onions	20.50	23.00
Melanzane	*Grillierte Auberginen, Knoblauch, Oregano,* Aubergines grillées, ail, oregano Grilled eggplant, garlic, oregano	15.50	18.00
Hawaii	*Vorderschinken, Ananas* Jambon, ananas Ham, pineapple	17.00	19.50
Calzone	*Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei* Salametti, lard, ognions, poivron, ail, œuf Salametti, bacon, onions, bell pepper, garlic, egg	19.50	22.00
Gemüse-Pizza	Pizza aux légumes Vegetable pizza *Karotten, Spinat, Broccoli, Blumenkohl* Carottes, épinards, brocoli, chou-fleur Carrots, spinach, broccoli, cauliflower	24.00	26.50

Gericht auf zwei Tellern: Zuschlag CHF 2.00

Plat servi sur deux assiettes: supplément CHF 2.00

Dish served on two plates: surcharge CHF 2.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

Mineralwassser Mineral water	Eptinger mit | ohne Kohlensäure		33 cl 50 cl 1 lt	CHF CHF CHF	4.80 6.30 9.90
Spiezer Hahnenwasser Tab water			50 cl 1 lt	CHF CHF	2.00 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
Pepita Grapefruit	Eptinger		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	im Offenausschank	30 cl	CHF	4.50
Hausgemachter Eistee Homemade Ice Tea		im Offenausschank	30 cl 50 cl	CHF CHF	4.50 6.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	Granini		20 cl	CHF	5.50
Sirup Syrup			10 cl 1.0 l	CHF CHF	1.00 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 Black tea, peppermint, rose hip, fruit, lime blossom, camomile, green tea, verbena	CHF	4.60
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 Hot or cold chocolate	warm | kalt	CHF	5.00
	+ Rahmzuschlag (Kaffee | Schoko Mélange) whipped cream + whipped cream	CHF	1.60

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

BIER

BEER

VOM FASS ON TAP

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

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
Madame Rosmarie Mathier Cuvee Blanc AOC	8.00	16.00	24.00	40.00	52.00
Sauvignon Blanc Aagne AOC	7.50	15.00	22.50	37.50	49.00
Malvoisie la Valaisanne AOC Süsswein	7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

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
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
Madame Rosmarie Mathier Cuvee Rouge AOC	8.00	16.00	24.00	40.00	52.00
Pinot Noir Lucifer AOC	7.50	15.00	22.50	37.50	49.00
Lambrusco Amabile Schaumwein	4.00	8.00	12.00	20.00	

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES

San Bitter	10 cl	CHF	5.50
Aperol Spritz 0.0% Alcohol-free Aperol Spritz		CHF	9.50
Manzoni Spritz Blackcurrant and pomegranate juice		CHF	9.50
Ingwer Spritz 0.0% (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup) Ginger Spritz with homemade ginger syrup		CHF	11.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	20 cl	CHF	5.50

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.