



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.





SEEGARTEN MARINA

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F Petite salade Small salad	5.50	Rindstatar <i>verfeinert mit Cognac</i> Tartare de boeuf au cognac Beef tartare with cognac	29.60 Mini 19.00
Grüner Salat ^F Salade verte Green salad	7.60	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
Gemischter Marktsalat ^F Salade <i>mêlée</i> Mixed salad	9.60	Bündnerteller mit Hobelkäse <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison avec fromage à rebibes Swiss air-dried meat selection with sliced Swiss cheese	27.00 Mini 18.60
Salatteller mit Ei ^F Assiette de salade avec oeuf Salad variation with egg	19.60	Hobelkäseteller Fromage à rebibes Sliced Swiss cheese	19.60 Mini 14.50
Lachstatar <i>mit Dill-Senf-Sauce</i> Tartare de saumon, sauce à l'aneth et à la moutarde Salmon tartare, dill-mustard sauce	31.50 Mini 19.50		

^F Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing

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

KIDS CORNER

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

19.60

Mini 14.60

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

15.60

Mini 10.60

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 <i>mit Spiegelei und Kartoffeln</i> Assiette de légumes, oeuf au plat, pommes nature 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 Quorn oder Frühlingssrolle</i> Poêlée de légumes avec riz, au choix avec Quorn ou rouleau de printemps Vegetable stir-fry with rice, optionally with Quorn or spring roll	24.50 Mini 19.50

FITNESSTELLER

Gemischter Salat mit italienischer Sauce Salade mêlée à la sauce italienne Mixed salad with Italian sauce			
Roastbeef mit Tartaresauce Roastbeef avec sauce tartare Roast beef with tartare sauce	29.50	Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce <i>Rouleaux de légumes et de printemps, sauce aigre-douce</i> Spring rolls, sweet-sour sauce	19.50
Zanderfilet mit Tartaresauce <i>Filet de sandre, sauce tartare</i> Pike-perch fillet, tartare sauce	24.50	Maispouletbrust mit Kräuterbutter <i>Poitrine de poulet, beurre aux herbes</i> Chicken breast, herb butter	24.50
Rindsentrecôte (200gr.) <i>mit Kräuterbutter</i> <i>Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes</i> Beef entrecote, herb butter	35.50	+ Portion Pommes frites	5.50



SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Surf & Turf 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	T-Bone Steak <i>Vom Schwein (350gr.)</i> <i>Gemüse, Süsskartoffel-Wedges</i> De porc, légumes, tranches de patates douces Pork, vegetables, sweet potato wedges	49.50
Gebratener Saibling - Äs het solangs het <i>Von der Rubigenhof Fischzucht mit Kartoffeln</i> Ombre chevalier rôti, pommes de terre De la pisciculture Rubigenhof Fried char with potatoes From the local Rubigenhof fish farm	47.50	Vom Rind (500gr.) <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
		Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli <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

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière <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	Fischvariation <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	42.60
Felchenfilets frittiert oder meunière <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	Fischknusperli <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

MEAT DISHES

RIND

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

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 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, 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

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



SEEGARTEN MARINA

SPARGELKARTE

SEASONAL DISHES: ASPARGUS

SALATE & SUPPEN

SALADS & SOUPS

Spargel-Feta-Salat mit Ananas, Oliven, Tomaten, Zitronen-Bärlauch-Vinaigrette **22.50**
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 **11.50**
Soupe d'asperges maison à la crème
Homemade asparagus soup with cream

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Röstipastetli **25.50**
mit Spargel-Pfifferling-Ragout, 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

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

FRISCHE SPARGELN

FRESH ASPARGUS

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
Margherita	<i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, Mozzarella Tomato sauce, 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
4 Stagioni	<i>Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i> Jambon, champignons, ognions, 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



SEEGARTEN MARINA

PIZZAKARTE

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

		Mini	Gross
Caprese	<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i> Tomates, mozzarella, basilic Tomatoes, mozzarella, basil	14.50	18.00
Abruzzo	<i>Schinken, 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, ognions 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
Ruccola	<i>Ruccola, Rohschinken, Parmesan, Cherry-Tomaten</i> Ruccola, jambon cru, parmesan, tomates cerises Ruccola, raw ham, parmesan, cherry tomatoes	19.50	23.50
Calzone	<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

DRINKS

SOFTGETRÄNKE *SOFTDRINKS*

FLASCHEN

Mineralwasser <i>Mineral water</i>	Henniez mit ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.80
		0.5 lt	6.30
		1 lt	9.90
Süßgetränke <i>Soft drinks</i>	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
	Alpinesse Tonic Water Bitter Lemon	2.0 dl	4.50
	Eistee (Fusetea)	3.3 dl	4.80
	Eistee (Adello) im Offenausschank	3.0 dl	4.50
	Tomaten-, Orangen- oder Fruchtcocktail	2.0 dl	5.50
Sirup	für unsere kleinen Gäste	1.0 dl	1.00
	<i>for our little guests</i>	1.0 l	7.00

BIER *VOM FASS*

Beer by tap

Gurten Bärengold (CH)	Pitcher	1.5 l	19.70
	Grosses Panache Henache	5.0 dl	6.80
	Stange Panache Henache	3.0 dl	4.60
Braufisch (CH) <i>unfiltered</i>	Pitcher	1.5 l	22.70
	Grosses	5.0 dl	7.80
	Stange	3.0 dl	5.10

BIER *FLASCHEN*

Beer bottled

Rugenbräu (CH)	Lager	4.8 % Vol.	5.0 dl	5.80
	Spezial Hell	5.2 % Vol.	3.3 dl	5.10
	Alkoholfrei	0.0 % Vol.	3.3 dl	5.10
	Weissbier (<i>wheat beer</i>)	5.2 % Vol.	5.0 dl	8.00
Hofbräu München (D)	Weissbier	0.0 % Vol.	5.0 dl	8.00
Ramseier	Suure Most (<i>cider</i>)	mit oder ohne Alkohol	5.0 dl	6.60



SEEGARTEN MARINA

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee crème Espresso Kaffee deca			4.30
Milchkaffee			4.70
Cappuccino			4.90
Latte Macchiato Iced Latte			5.20
Doppelter Espresso			6.20
Portion Kaffee crème Portion Milchkaffee			7.70
Kaffee fertig mit Bätzi			6.70
Coretto Grappa			7.60
Irish Coffee	Tullamore Whisky mit Schlagrahm		12.50
Café al Porto	Grappa & Schlagrahm		9.50
Seegartenkaffee	Brandy, Rum und Schlagrahm		12.50
Tee	Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutten, Früchte, Lindenblüte, Kamille, Grüntee, Eisenkraut		4.50
Punsch	Apfel, Orange, Rum		4.50
Tee mit Rum			7.50
Ovomaltine oder Caotina	warm kalt	2.0 dl	4.30
	+ Rahmzuschlag (Kaffee Schoko Mélange)		1.50

APERITIFS

Martini rot oder weiss	15.0 Vol. %	4 cl	7.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	7.00
Campari	23.0 Vol. %	4 cl	7.00
Kir	11.0 Vol. %	10 cl	7.50
Appenzeller	29.0 Vol. %	4 cl	7.00
Fernet Branca	40.0 Vol. %	2 cl	7.00
Underberg	44.0 Vol. %	2 cl	7.00
Pastis	45.0 Vol. %	2 cl	7.00
Pernod	40.0 Vol. %	2 cl	7.00
Porto rot oder weiss	19.0 Vol. %	4 cl	7.00
Averna	29.0 Vol. %	4 cl	7.00
Ramazzotti	30.0 Vol. %	4 cl	7.00
Sherry dry, medium dry	15.0 Vol. %	4 cl	7.00
Suze	20.0 Vol. %	4 cl	7.00
San Bitter (alkoholfrei)		1.0 cl	5.50
Manzoni Spritz (alkoholfrei)			9.50
Cüpli Prosecco		10 cl	8.00
Cüpli Prosecco mit Limoncello		10 cl	9.00
Hugo			10.00
Aperol Spritz			10.00
Gespritzter Weiss- oder Rotwein (süss / sauer)			6.00



SEEGARTEN MARINA

OFFENE WEINE

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
<i>WEISS 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	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	21.00
Fendant	4.20	8.40	12.60	21.00
Pinot Grigio (I)	3.70	7.40	11.10	18.50
Bianco di Tambo	7.20	14.40	21.60	36.00

ROSÉ

Vabene Spiezer Cuvée	6.60	13.20	19.80	33.00
Oeil de Perdrix	4.50	9.00	13.50	22.50

ROT RED

Vabene Spiezer Cuvée	6.50	13.00	19.50	32.50
Merlot del Piave DOC (I)	3.80	7.60	11.40	19.00
Lambrusco amabile (I)	3.30	6.60	9.90	16.50
Dôle du Valais	4.20	8.40	12.60	21.00
Gamay	4.20	8.40	12.60	21.00
Beaujolais (F)	3.70	7.40	11.10	18.50
Féchy rot	4.80	9.60	14.40	24.00
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