

LE MENU

MOU
LES
FRITES

SEEBAD
RANGE

LES PLATS

VORSPEISEN

HERBSTSALAT	14.5
mit Feigen, Kürbis und Nüssen	
GEBRATENER CHICORÉE ROSSO	18.5
mit Chèvre, Birnen und Frisée	
SOUPE DU JOUR	10.5
AUSTERN MARENNES-OLÉRON NR. 2	3 STK. 17
mit Schalotten-Vinaigrette & Pumpernickel	
	6 Stk. 32
	12 Stk. 56

MOULES FRITES

MOULES À LA CRÈME	31
mit Gemüsejulienne	
MOULES À L'ITALIENNE	31
mit Tomatensauce & Cherrytomaten	
POMMES FRITES	8.5
BEILAGENSALAT	8.5

VEGETARISCH

NACH TAGESANGEBOT vegan möglich	Tagespreis
---------------------------------	------------

DESSERT

FEIGEN-TARTE	15.5
mit Ziegenfrischkäse, Mandeln & Honig	
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN	13.5
mit Fleur de Sel & Caramel-Glacé	
KÄSETELLER	19.5
mit drei versch. Sorten & Früchtebrot	

Nahrungsmitteldeklaration auf der letzten Seite.

LES MINÉRALES

FLASCHEN

RHÄZÜNSER / ARKINA	80 cl	7
LURISIA Chinotto/Gazzosa/Aranciata/Aranciata Rossa	25 cl	6
ALPINESSE GINGER ALE	20 cl	4.5

OFFEN

RHÄZÜNSER / ARKINA	30 cl	4
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	30 cl	4.5
ELMER CITRO	30 cl	4.5
ALPINESSE GINGER BEER / TONIC	30 cl	4.5

LES BIÈRES

FLASCHEN

HÜRLIMANN	4.8%	33 cl	6.5
ASTRA URTYP	4.9%	33 cl	7.5
VALAISANNE JUICY IPA	5.2%	33 cl	8.5
SUPER BOCK	0.0%	33 cl	6.5



LES DRINKS

SEEBAD APERO	12.5
APEROL SPRITZ	12.5
GISELLE ROYALE SPRITZ	12.5
GISELLE SENZA	10.5
GESPRITZTER WEISSWEIN	9
NEGRONI	17
3 cl Helvetico Rosso 16%, 3 cl Campari 23%, 3 cl Tanqueray's Gin Ten 47.3%	
NEGRONI SBAGLIATO	15
3cl Helvetico Rosso 16%, 3cl Campari 23%, Nudo Prosecco	
AMERICANO	14
3cl Helvetico Rosso 16%, 3cl Campari 23%, Soda	

LES MOUSSEUX

SCHAUMWEIN

10 cl 75 cl

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS
«SIGNATURE» AOC

13.5 92

PHILIPPE GONET · CHAMPAGNE, FR
Chardonnay

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ AOC

BILLECART-SALMON · CHAMPAGNE, FR
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

130

SCHAUMWEIN

“NOTHING LEFT TO LOSE” AOC

ALAIN SCHWARZENBACH · ZÜRICH, CH 2022
Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir

10.5 73

VINO SPUMANTE ROSATO

EXTRA DRY «NUDO» IGT BIO

NUDO · VENETO, IT
Corvina, Rondinella, Sangiovese

9 59

PROSECCO BRUT «NUDO» DOC

COLLI DEL SOLIGO · VENETO, IT
Glera

8.5 58



LES VINS

ROSÉ

10 cl 75 cl

ASSEMBLAGE ROSÉ „BLEU DE BLEU“ VDP
CAVE DE GENÈVE · LANDWEIN CH 2023
Garanoir, Pinot Noir

8.5 56

ROSAMUNDE AOC
BICKGUT WEINE · AARGAU, CH 2022
Pinot Noir



69

ROSÉ „M DE MINUTY“ AOP
CHÂTEAU MINUTY · PROVENCE, FR 2023
Cinsault, Grenache, Syrah

63

ROSÉ „ROSE ET OR“ AOP
CHÂTEAU MINUTY · PROVENCE, FR 2023
Grenache

150 cl 119

WEISSWEIN

10 cl 75 cl

SAUVIGNON BLANC IGP
DOMAINE J. DE VILLEBOIS · LOIRE, FR 2023
Sauvignon Blanc

8 54

MÂCON VILLAGES CHARDONNAY AOC
VUILLEMEZ PÈRE & FILS · MÂCON, FR 2023
Chardonnay

9 59

**DOMAINE GRANGES DE MIRABEL,
ARDÈCHE IGP**
CHAPOUTIER · RHÔNE, FR 2021
Viognier

8.5 58





LES VINS

WEISSWEIN

75 cl

POUILLY FUMÉ BLANC AOP

J. DE VILLEBOIS · LOIRE, FR 2022/23

Sauvignon Blanc

150 cl

69

115

SANCERRE BLANC „CUVÉE SILEX“ AOP

DOMAINE J. DE VILLEBOIS · LOIRE, FR 2022

Chardonnay

150 cl

79

153

BORDEAUX SEC

„G DE CHÂTEAU GUIRAUD“ AOC BIO

CHÂTEAU GUIRAUD · SAUTERNES, FR 2023

Sauvignon Blanc, Sémillon

62

CHABLIS „VIEILLES VIGNES“ AOC

GUY ROBIN ET FILS · CHABLIS, FR 2022

Chardonnay



74

ALIGOTÉ DE PEISSY AOC

DOMAINE LES PERRIÈRES · GENÈVE, CH 2022

Aligoté

57

PINOT GRIS AOC

WEINGUT ERICH MEIER · ZÜRICH, CH 2023

Pinot Gris

79





LES VINS

ROTWEIN

10 cl 75 cl

PINOT NOIR CLASSIC AOC

WEINGUT ERICH MEIER · ZÜRICH, CH 2023
Pinot Noir

73

PINOT NOIR VDF

DAVID MORET · VIN DE FRANCE, FR 2022
Pinot Noir

9 62



CDT ROUGE VDF BIO

CHAMP DES TREILLES · BORDEAUX, FR 2022
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

59

G D'ESTOURNEL AOC

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL ·
MÉDOC, FR 2019
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

150 cl 79
130

FRANK PHÉLAN AOC

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR · SAINT-ESTÈPHE, FR 2018
Cabernet Sauvignon, Merlot

76

CHÂTEAU PHÉLAN-SÉGUR AOC

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR · SAINT-ESTÈPHE, FR 2016
Cabernet Sauvignon, Merlot

117

ALTER EGO DE PALMER AOC

CHÂTEAU PALMER · MARGAUX, FR 2019
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

175

TERRE DE BUSSIÈRE IGP

SANTA DUC · RHÔNE, FR 2020
Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

8.5 58





LES VINS

ROTWEIN

75 cl

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
„HABEMUS PAPAM“ AOC BIO
SANTA DUC · RHÔNE, FR 2021
Grenache, Syrah

92

ARIA DI CAIAROSSA IGT BIO
CAIAROSSA · TOSKANA, IT 2020
Cabernet Franc, Merlot, Syrah,
Cabernet Sauvignon

150 cl

86

145

TOSCANA ROSSO „PRINCIPINO“ IGT
PODERE ROSETO ·
TOSKANA, IT 2021
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot

59



LES DIGESTIFS

2 cl

SAUVIGNON BLANC SCHNAPS

„HENNING“ AOC

HERTER WEIN · ZÜRICH, CH

Sauvignon Blanc

40%

8

BARRIQUE CHARDONNAY SCHNAPS

„SILVESTRIS“ AOC

HERTER WEIN · ZÜRICH, CH

Chardonnay

40%

8.5

QUITTE SCHNAPS AOC

HERTER WEIN · ZÜRICH, CH

Quitte

42%

8.5

GRAPPA DI MOSCATO

TERRE DI MONTE OLMO · PIEMONTE, IT

Moscato

40%

8.5

GRAPPA DI BAROLO

TERRE DI MONTE OLMO · PIEMONTE, IT

Nebbiolo

43%

8.5

VIEILLE MIRABELLE

HUBERT GRILLET · ROZELIEURES FR,

Mirabellen

45%

9

NAHRUNGSMITTELDEKLARATION

AUSTERN:

Austern Creuse, Nr. 2, spéciale de Claire,
Marennes Oléron, Aquakultur FR

MOULES:

Moules de Bouchot AOP, Baie du Mont-Saint-Michel FR,
La Cancalaise, bezogen bei Bianchi

KÄSE:

LA SANGLÉE DES COUARDISE

Rotschmierkäse, Kuh, cremig, leichte Säure, Fichtennote
Käseart: Rotschmier, Weichkäse; Herstellung: Rohmilch;
Rohstoff: Kuhmilch; Alter: ab 4 Wochen; Laibgrösse: 150gr;
Milch über Meer: 749, Jura

APRÈS-SOLEIL

Hartkäse, Kuh, leichte Süße, nussig, leicht
Käseart: Hartkäse, Herstellung: Rohmilch; Rohstoff: Kuhmilch;
Alter: 10 Monate; Laibgrösse: 6.5kg; Milch über Meer: 686 – 1107,
Emmental

BLAUS HIRNI

Blauschimmelkäse, Kuh, sämig, süsse Blauschimmelnote,
cremig, frisch
Käseart: Blauschimmel, Weichkäse; Herstellung: Rohmilch;
Rohstoff: Kuhmilch; Alter: 5 Wochen; Laibgrösse: 120gr;
Milch über Meer: 521 – 829, Gantrisch

MERCI ET À
LA SAISON
PROCHAINE

LE MENU

MOU
LES
FRI
TES

SEEBAD
RANGE