

Hummus garniert 13.50
mit Granatapfelkernen und Minze,
dazu frisches Pita Brot



Crevettencocktail 20.50
leicht rassig, mit Toast und Butter

Hausgemachtes Knoblauchbrot 12.80

Sommer Salat 14.00
Blatt- und Rohkostsalate,
Croûtons, Ei, Früchte

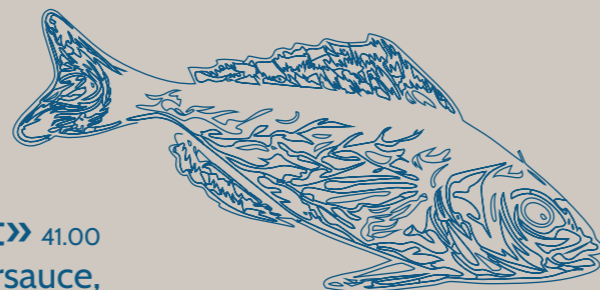
Lachs auf Toast 24.50
John Orrin Rauchlachs auf Toast
Zwiebeln, Meerrettich und Kapern

Hausgemachte Tomatensuppe 13.00
Gin, Crôutons und Rahm

Mozarella di Bufala 18.50
Tomaten, Mozzarella di Bufala
Basilikum, und Pinienkernen

Rinds Tatar *Nature* 140g 26.00
mit seinen Gewürzen, Zutaten,
Toast und Butter

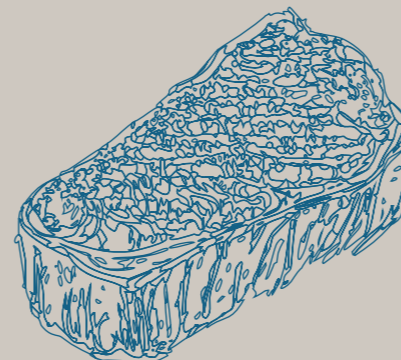
Felchenfilets «Müllerinnen-Art» 41.00
in Butter gebraten, hausgemachte Tartarsauce,
Zitronenkartoffeln und Blattspinat



Fischteller Baumgarten 44.00
Felchenfilets und Eglifilets frittiert, hausgemachte
Tartarsauce, Zitronenkartoffeln und Blattspinat

Eglifilets frittiert 48.00
Hausgemachte Tartarsauce
Zitronenkartoffeln und Blattspinat

Cordon-Bleu Baumgarten 35.00
vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes Frites und Grillbrokkoli mit Pinienkernen



Rinds Tatar *Nature* 210g 38.00
mit seinen Gewürzen, Zutaten,
Toast und Butter

Roastbeef 36.00
Kaltes Roastbeef vom Rindsfiletmittelstück
Tartarsauce, Melone und Ei
+ Beilage Pommes CHF 6.00
+ Beilage Salat CHF 6.00

Zartes Rindsfilet 62.00
180 gr. vom Grill (Mittelstück)
Kräuterbutter und Sauce béarnaise
Pommes Frites und Grillbrokkoli mit Pinienkernen



Hausgemachte Gemüsespätzle 29.50
Saisonales Gemüse, Spätzle,
mit Champignons Sauce und Parmesan

Bereits seit über 40 Jahren geben wir, die Familie Hoffmann, unser ganzes Herzblut in das Seehotel Baumgarten. Als Familienunternehmen leben wir für das persönliche und entspannte Ambiente in unserem Haus. Wir freuen uns, dich heute in unserem kleinen Paradies am Vierwaldstättersee verwöhnen zu dürfen.