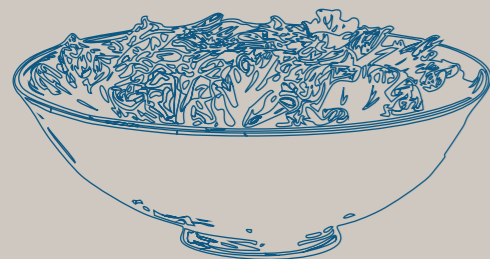


Hummus garniert 13.50
mit Granatapfelkernen und Minze,
dazu frisches Pita Brot

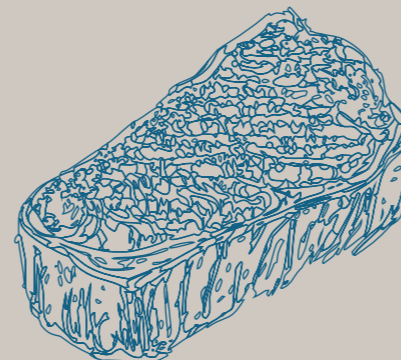


Lachs auf Toast 24.50
John Orrin Rauchlachs auf Toast
Zwiebeln, Meerrettich und Kapern

Hausgemachtes Knoblauchbrot 12.80

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

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

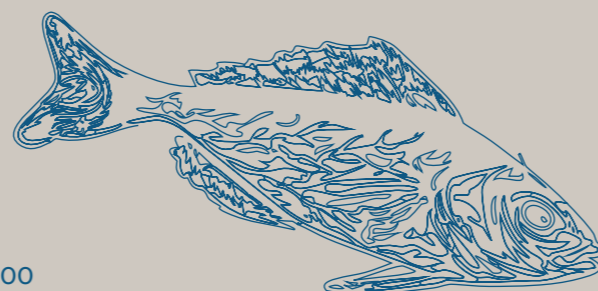
Zartes Rindsfilet 62.00
180 gr. vom Grill (Mittelstück)
Kräuterbutter und Sauce béarnaise
Pommes Frites und Grillbrokkoli mit Pinienkernen

Hausgemachte Tomatensuppe 13.00
Gin, Crôtons und Rahm

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

Lasagne Bolognese 29.50
Hausgemachte Lasagne Bolognese
frisch aus dem Ofen

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



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



Lasagne Gemüse 29.50
Hausgemachte Lasagne mit Gemüse
frisch aus dem Ofen

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

Fisch Bowl 32.50
verschiedene Rohkost-Salate an French Dressing
mit Fischknusperli, Gurke, Zitronenschnitz,
Crôtons, Ei, hausgemachte Tartarsauce

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.