

# GRILL SPECIALTIES WITH A VIEW

## Willkommen im Sea Grill

Erleben Sie bei uns die Premium-Grillspezialitäten des amtierenden Grillweltmeisters Thorsten Brandenburg und lassen Sie sich dabei von der atemberaubenden Aussicht über den Zürichsee bis hin zu den malerischen Alpen verzaubern.

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack und beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit der Wahl von zwei Vorspeisen, begleitet von einem Glas Deutz Champagner.

Für die Hauptspeise stehen Ihnen drei Rubriken zur Auswahl: "Smoked", "Sea Star" oder 900°C". Jede Rubrik bietet eine exklusive Auswahl an erlesenen Spezialitäten, persönlich vom Grillweltmeister rezeptiert und zusammengestellt. Alle Hauptgerichte werden mit den im Menü erwähnten Beilagen serviert.

Zum krönenden Abschluss wählen Sie eines unserer verführerischen Desserts.

Zu jedem Menü servieren wir eine Flasche Wasser und einen Kaffee.

Bitte beachten Sie, dass die Preise je nach Wahl des Hauptgangs variieren.

En Guete!

# BUBBLES & WINES

## Offene Weine

Champagner	1dl
Deutz Brut Classic (F)	16

### Rosé

Eau de Provence (F)	9.50
---------------------	------

### Weisswein

Riesling-Silvaner Zürichsee (CH)	10
José Pariente Sauvignon Blanc (ES)	10.50
Chardonnay Ardèche (F)	8.50

### Rotwein

Ticinello Rosso "Merlot del Ticino" (CH)	11
Carmelo Rodero "9 Meses" Ribera del Duero (ES)	11.50
Malbec Oak - Las Acequias Mendoza (ARG)	9.50

## Flaschen

75cl

### Champagner

Deutz Brut Classic (F)	99
Deutz Rosé Brut	139
Blanc de Blanc Brut	189

### Rosé

Eau de Provence (F)	49
---------------------	----

### Weisswein

Sancerre La Pouissie AC, DE Ladoucette (F)	89
Chardonnay, Vin de Pays, Nadine Saxer (CH)	64
Gaba do Xil O Barreiro, Valdeorras (ES)	49

### Rotwein

Vilosiell, Costers del Segre (ES)	54
Mas Mallola, Priorat (ES)	89
Aalto, Ribera del Duero DO (ES)	109

## STARTERS



**Stracciatella di Burrata**  
mit Ochsenherz Tomaten und Rucola

**Little Caesar**  
mit Babylattich und geriebener Büffelricotta

**Pimientos de Padrón**  
vom Grill

**Crostinis**  
mit Tomaten Tapenade und Rohschinken

## MAINS

### VOM SMOKER

**Beef Brisket**  
Signature vom  
Grillweltmeister

**BBQ Spare Ribs**  
Saftiges Fleisch am  
Knochen

**BBQ Aubergine**  
mit Mandelcreme

### SEA STARS

**Rocklobster**  
Tristan da Cunha,  
die besten  
Kaltwasserlangusten  
der Welt

**Wolfsbarsch**  
für zwei Personen  
Signature vom  
Grillweltmeister



### 900°C

**Rib Eye Steak**  
vom Rind  
300g  
Aroma und Saftigkeit

**Kalbskotelett**  
300g  
Das zarte Stück mit  
wenig Fett

## SIDES

Dazu servieren wir Ihnen den Klassiker „California Salad“, Baked Potatoes, Sauerrahm Dip, Chimichurri vom Weltmeister, BBQ-Sauce und Kräuterbutter



## SWEETS

**Dunkles Schokoladenmousse**  
mit Crumble und Beeren

**Marinierte Ananas**  
mit Granatapfel und Kokos-Espuma

CHF 109

1 Glas Deutz Champagner,  
Mineralwasser & 1 Kaffee inkl.

CHF 149

1 Glas Deutz Champagner,  
Mineralwasser & 1 Kaffee inkl.

CHF 159

1 Glas Deutz Champagner,  
Mineralwasser & 1 Kaffee inkl.

## DEKLARATION

Rind: CH  
Schwein: CH  
Fisch: Spanien, Zucht  
Krustentiere: Tristan da Cunha FAO-47, Wildfang

Wenn immer möglich verwenden wir Fische aus artgerechter Zucht. Falls keine Möglichkeit besteht, setzen wir auf MSC-zertifizierte Produkte.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen informiert Sie unser Personal gerne auf Anfrage.

### Unsere Partner

