

Seehaus

HERRLIBERG

VORSPEISEN	Kürbiscrèmesuppe	14
	Steirisches Kernöl geröstete Kürbiskerne	
	Bretonische Hummerbisque	26
	Bärenkrebs	
	Herbstsalat	16
	Castelfranco Salat Nüsslisalat Aprikosen	
	Hirschkalbs Carpaccio	32
	Waldpilz Tatar Preiselbeervinaigrette	
	Ziegenkäse im Knuspermantel	24
	Waldorfsalat Salatbouquet geschmorter Apfel Honigsenfsauce	
	Beef Tatar	28
	Hausbrot Kapern Cornichons	
SEEHAUS SPECIALS	Sushi Selektion Seehaus CLASSIC	32 / 52
	Maki Insideout Tempura Lachs Tuna	
	Sushi Selektion Seehaus VEGAN	26 / 42
	Maki Insideout Tempura Mango Avocado Gurke	
	Sushi Tempura Rolls	32 / 52
	Crispy Salmon	
ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN	Shabu-Shabu – Japanisches Fondue	79 p.P.
MENU AB 2 PERSONEN	Small Sushi Selektion Seehaus CLASSIC	99 p.P.
	Shabu-Shabu	
	Wagyu Beef 120g Kombu-Dashi Gemüsestreifen Pilze Ramennudeln Sesamsauce	
	Japanisches Surprise - Dessert	
	Shizuku - A drop of Japan	39 p.P.
	Sake Begleitung	

HAUPTSPEISEN AQUA	Saiblingsfilet	48
	Kartoffel-Petersilien-Risotto Muschelvelouté	
	Fish & Chips	38
	Zanderfilet gebacken Pommes Frites Gurkensalat Sauce Tartar	
	Tagesfisch	n.A.
FLEISCH	Beef Tatar	44
	Pommes Allumettes Hausbrot Kapern Cornichons	
	Wiener Schnitzel vom Milchkalb	48
	Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	
	Hausgemachte Kartoffel Gnocchi	38
	Ragout à la Bologna Parmesan	
	Reh Entrecôte	64
	Spätzli Kürbispüree Herbstgemüse Rotweinjus	
	Flat Iron Steak "Café de Paris"	56
	Pommes Allumettes Herbstgemüse	
VEGETARISCH	Gratinierter Blumenkohl	29
	Kürbispüree Kräuter Vinaigrette Sauce Bechamel	
	Planted Coq au vin vegan	38
	Bratkartoffeln Champignons Ruebli Bund Zwiebeln Pinot Noir Grünenfelder	

Herkunftsangabe:

Hirsch | Kalb: Österreich
 Poulet: Frankreich
 Rindfleisch | Kalbfleisch: Schweiz
 Saibling: Island
 Zander: Estland
 Tuna: Malediven
 Bärenkrebs | Wagyu: Australien

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.