

VORSPEISEN / STARTERS

<i>Gedeck, Hausbrot und hausgemachte Butter</i> 🍃	1
<i>place setting, house bread and homemade butter</i> 🍃	
<i>Grüner Blattsalat mit Kernenmix und Croûtons</i> 🍃	11
<i>an französischem oder italienischem Dressing</i>	
<i>auf Wunsch mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten</i>	+ 9
<i>green leaf salad with kernel mix and croutons</i> 🍃	
<i>with French or Italian dressing</i>	
<i>upon request with 3 black tiger shrimps</i>	
<i>Saisonal gemischter Salat mit Kernenmix und Croûtons</i> 🍃	15
<i>an französischem oder italienischem Dressing</i>	
<i>auf Wunsch mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten</i>	+ 9
<i>seasonal mixed salad with kernel mix and croutons</i> 🍃	
<i>with French or Italian dressing</i>	
<i>upon request with 3 black tiger shrimps</i>	
<i>Zweierlei vom geräucherten Lachs (Mousse und Filet)</i>	22.5
<i>serviert mit Tomaten-Zitronen-Konfitüre und Limonenperlen</i>	
<i>two types of smoked salmon (mousse and fillet)</i>	
<i>served with tomato-lemon jam and lime pearls</i>	
<i>Tatar vom Schweizer Rindfleisch</i> Vorspeise/Hauptspeise	26 / 39
<i>serviert mit Toast und Butter</i>	
<i>Swiss beef tartare</i> starter / main course	
<i>served with toast and butter</i>	
<i>auf Wunsch mit 2cl Cognac, Calvados oder Whisky</i>	+ 3.5
<i>upon request with 2cl cognac, calvados or whisky</i>	
<i>Crevetten Cocktail mit marinierter Avocado</i>	24.5
<i>serviert mit Toast und Butter</i>	
<i>shrimp cocktail with marinated avocado</i>	
<i>served with toast and butter</i>	
<i>Dreierlei Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Avocado</i> 🍃	16
<i>three kinds of bruschetta with tomato, olives and avocado</i> 🍃	

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Bouillabaisse Keywest Art 16.5
strong bouillabaisse "Kewywest style"

Frische Tagessuppe 13.5
fresh soup of the day

FISCH / FISH

«*Catch of the day*» 43
*Süßwasser- oder Meeresfisch nach Tagesangebot
mit einer Beilage nach Wahl*
*freshwater or sea fish according to the daily offer
served with a side dish of your choice*

Schweizer Bremgarter Forelle nach Müllerin Art 44
dazu Petersilienkartoffeln und lauwarmer Gurken-Dill-Salat
Swiss Bremgart trout "Müllerin style"
served with parsley potatoes and lukewarm cucumber and dill salad

Schweizer Lachssteak vom Grill mit Zitronen-Butter-Schaumsauce 50
serviert auf Kartoffelpüree
*grilled Swiss salmon steak with lemon butter foam sauce
served on mashed potatoes*

Egliknusperli mit Tartarsauce 44
dazu Pommes frites und Blattspinat
"Egliknusperli" with tartar sauce
served with French fries and leaf spinach

Eglifilets mit Mandelbutter 42
serviert mit neuen Kartoffeln und Blattspinat
perch fillets with almond butter
served with new potatoes and leaf spinach

Grillierte Makrelenfilets parfümiert mit Zitrusöl 44
serviert auf Trüffeltagliatelle

grilled mackerel fillets scented with citrus oil
served on truffle tagliatelle

Fischvariation aus unserem Fisch-Angebot 59
mit einer Beilage nach Wahl

fish variation from our fish selection
served with a side dish of your choice

Beilagen:

*Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree, Pommes frites, Pommes allumettes,
Trüffel Pommes frites, neue Kartoffeln, Rösti, Safranrisotto, Tagliatelle,
Blattspinat, Tagesgemüse*

Jede weitere Beilage + 8

side dishes:

*parsley potatoes, mashed potatoes, French fries, fries allumettes,
truffle French fries, new potatoes, hash browns, saffron risotto,
tagliatelle, leaf spinach, daily vegetables*

any additional side dish + 8



Fischküche mit Auszeichnung

Das Seerestaurant Keywest ist mit dem goldenen Fisch für exzellente Fischküche ausgezeichnet. Der Küchenchef und sein Team bieten mit ihren herausragenden Kochkünsten ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.

The Seerestaurant Keywest has been awarded the Golden Fish award for excellent fish cuisine. The chef and his team offer a first-class taste experience with their outstanding culinary skills.

FLEISCH / MEAT DISHES

- Zürcher Kalbsgeschnetzelttes* 46
an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti
veal strips "Zurich style"
with mushroom cream sauce served with hash browns
- Original Wiener Schnitzel* 46
mit kaltgerührten Preiselbeeren und Pommes allumettes
original "Wiener Schnitzel"
with cold stirred cranberries and fries allumettes
- Kalbs Cordon bleu* 48
mit Pommes frites und Tagesgemüse
veal cordon bleu
with French fries and daily vegetables
- Maispoulardenbrust aus dem Ofen* 44
serviert auf Safranrisotto mit Parmesansplittern
corn-fed chicken breast from the oven
served on saffron risotto with parmesan shavings
- Rindsfilet 200g* 58
serviert mit Trüffel Pommes frites, Tagesgemüse und einer Sauce nach Wahl:
hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce
beef filet 200g
served with truffled French fries, daily vegetables and a sauce of your choice:
homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce
- Rindsfilet 200g mit Black Tiger Crevetten „Surf & Turf“* 68
mit Trüffel Pommes frites, Tagesgemüse und einer Sauce nach Wahl:
hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce
beef filet 200g with giant prawns Surf & Turf
served with truffled French fries, daily vegetables and a sauce of your choice:
homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce

Keywest Prime Beef Burger 39
 mit roter Zwiebelsauce, Speck, Cheddar und Trüffelmayonnaise
 serviert mit Pommes frites

Keywest prime beef burger
 with red onion sauce, bacon, cheddar and truffle mayonnaise
 served with French fries

Zusätzliche Beilagen + 8
 Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree, Pommes frites, Pommes allumettes,
 Trüffel Pommes frites, neue Kartoffeln, Rösti, Safranrisotto, Tagliatelle,
 Blattspinat, Tagesgemüse

any additional side dishes
 parsley potatoes, mashed potatoes, French fries, fries allumettes,
 truffle French fries, new potatoes, hash browns, saffron risotto,
 tagliatelle, leaf spinach, daily vegetables

Zusätzliche Saucen
 Hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce + 2

any additional sauces
 homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

Safranrisotto mit gehobeltem Parmesan 🌿 34
 serviert mit Parmesan-Basilikum-Chips

saffron risotto with shaved parmesan 🌿
 served with parmesan basil chips

Trüffel-Tagliatelle an cremiger Weissweinrahmsauce 🌿 36
 serviert mit gehobeltem Parmesan

truffle tagliatelle with creamy white wine cream sauce 🌿
 served with shaved parmesan

KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE) / KIDS MENU (UP TO 12 YEARS)

<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>16</i>
<i>chicken nuggets with French fries</i>	
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>21.5</i>
<i>breaded veal schnitzel with French fries</i>	
<i>Hamburger nature "Kids" mit Pommes frites</i>	<i>17.5</i>
<i>Hamburger nature "kids" with French fries</i>	
<i>Butter Tagliatelle mit Parmesan 🍷</i>	<i>14.5</i>
<i>butter tagliatelle with parmesan 🍷</i>	

DESSERT / DESSERTS

*Unser Dessertangebot finden Sie in der separaten Glace-/Dessertkarte.
you can find our dessert offering in the separate ice cream/dessert menu*

TAKE AWAY

Für einen gemütlichen Abend zu Hause, auf dem See oder ein schnelles Essen unterwegs oder im Büro ist unser gesamtes Speiseangebot auch als Take-Away-Variante mit 10% Rabatt erhältlich.

For a cozy evening at home, on the lake or a quick meal on the go or in the office, our entire menu is also available as a take-away with a 10% discount.

LIEFERSERVICE / DELIVERY

Unser gesamtes Angebot steht Ihnen auch durch unseren Lieferservice zur Verfügung. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

Our entire range is also available to you through our delivery service. You can find more information on our website.

HERKUNFTSDEKLARATION / DECLARATION OF ORIGIN

Fleisch:

Rindstatar/-burger: CH | Rind: ARG | Kalb: CH |
Maispoularde: FR | Poulet / Chicken Nuggets: CH*

Fisch und Krustentiere:

*Crevetten: DK FAO21 Atlantic, Northwest | Black Tiger Crevetten: VN Aquakultur |
Lachs: NOR Aquakultur | Dorade: GR Zucht | Egliskusperli: DE FAO04/05/27 |
Eglifilet: Asia/Europa FAO04/05 | Bremgarter Forelle: CH | Lachssteak: CH |
Makrelen: NE FAO27 Atlantic Northeast*

Brot:

Hausbrot: CH | Toastbrot: DE | Burger Bun: CH | Croûtons: DE | Baguette: NL

meat:

beef tartare/ -burger: CH | beef: ARG | veal: CH |
corn-fed chicken: FR | chicken / chicken nuggets: CH*

fish and crustaceans:

*shrimps: DK FAO21 Atlantic, Northwest | black tiger shrimp: VN aquaculture |
salmon: NOR aquaculture | dorade: GR breeding | Egliskusperli: DE FAO04/05/27 |
perch fillets: Asia/Europa FAO04/05 | Bremgart trout: CH | salmon steak: CH |
mackerel: NE FAO27 Atlantic Northeast*

bread:

house bread: CH | toast: DE | burger bun: CH | croutons: DE | baguette: NL

**Kann mit nicht hormonellen und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

**may have been produced using hormones and/or other antimicrobial growth promoters.*

*Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit
betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen
wir Ihnen eine passende Alternative.*

*Should you or one of your guests be affected by an allergy or food incompatibility, please ask
our staff for further information about the respective dishes. We will gladly provide you with
a suitable alternative.*

 *vegetarische Gerichte / vegetarian dishes*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. / prices in CHF incl. 8.1% VAT

UNSERE LIEFERANTEN

Fisch & Krustentiere

G. Bianchi AG, Allmendweg 6, 5621 Zufikon

Bianchi – eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln.

Fleisch & Wurstwaren

Metzgerei Künzli AG, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon

Begonnen hat alles am 1. Februar 1959, als die Eltern des heutigen Firmeninhabers Heinz Künzli die Metzgerei Rimé in Zürich Albisrieden übernahmen. Als gebürtiger St. Galler hat Vater Künzli die Rezepturen aus seinem Heimatkanton nach Zürich gebracht.

Gemüse, Früchte & Eier

Ernst Welti AG, Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich

Mit dem Produktsortiment wird in erster Linie auf regionale Produzenten gesetzt, was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren ein hohes Mass an Frische. Darüber hinaus wird durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten die heimische Wirtschaft nachhaltig gestärkt.

Urchiger Bergkäse

FromSuisse GmbH, Oberdorfstrasse 20, 8934 Knonau

Hergestellt wird der Käse von Käsereien aus dem Toggenburg und Appenzell. Dank der Kompetenz der Käser sowie der Ganzjahres-Produktion ist eine sehr ausgeglichene Qualität und Reife gewährleistet.