

VORSPEISEN / STARTERS

<i>Grüner Blattsalat mit Kernenmix und Croûtons</i> 	12
<i>an französischem oder italienischem Dressing</i>	
<i>green leaf salad with kernel mix and croutons</i>	
<i>with French or Italian dressing</i>	
<i>mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten / with 3 black tiger shrimps</i>	+ 9
<i>Saisonaler gemischter Salat mit Kernenmix und Croûtons</i> 	16
<i>an französischem oder italienischem Dressing</i>	
<i>seasonal mixed salad with kernel mix and croutons</i>	
<i>with French or Italian dressing</i>	
<i>mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten / with 3 black tiger shrimps</i>	+ 9
<i>«Keywest» Salat an Himbeerdressing</i> <i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	18.5 / 24.5
<i>mit Nüssli- und Rucolasalat, Speck, gebratenen Eierschwämmlchen, Kürbiswürfeln und Trauben</i>	
<i>salad «Keywest» with raspberry dressing</i> <i>starter / main course</i>	
<i>with lamb's lettuce and arugula salad, bacon, fried chanterelle mushrooms, pumpkin cubes and grapes</i>	
<i>mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten / with 3 black tiger shrimps</i>	+ 9
<i>Crevetten Cocktail mit Avocado</i> 26	
<i>serviert mit hausgemachter Cocktailsauce</i>	
<i>shrimp cocktail with avocado</i>	
<i>served with homemade cocktail sauce</i>	
<i>Tatar vom Schweizer Rindfleisch</i> <i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	26 / 39
<i>serviert mit mariniertem geriebenem Ei, Toast und Butter</i>	
<i>Swiss beef tartare</i> <i>starter / main course</i>	
<i>served with marinated grated egg, 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>Zweierlei Bruschetta</i> 	19
<i>2 Stk. mit Tomaten-Basilikum und 2 Stk. mit Avocado</i>	
<i>two kinds of bruschetta (2 pcs. with tomato basil and 2 pcs. with avocado)</i>	

SUPPEN / SOUPS

<i>Kräftige Bouillabaisse «Keywest Art»</i>	16.5
<i>strong bouillabaisse «Keywest style»</i>	
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Parmesanchip</i>	13.5
<i>pumpkin cream soup with pumpkin seeds and parmesan chip</i>	
<i>Frische Tagessuppe / fresh soup of the day</i>	13.5

FISCH / FISH

<i>«Catch of the day»</i>	43
<i>Süßwasser- oder Meeresfisch nach Tagesangebot</i>	
<i>mit einer Beilage nach Wahl</i>	
<i>freshwater or sea fish according to the daily offer</i>	
<i>served with a side dish of your choice</i>	
<i>Gebratene Doradenfilets mit Butter</i>	48.5
<i>serviert mit Champagner Risotto</i>	
<i>fried sea bream fillets with butter</i>	
<i>served with champagne risotto</i>	
<i>Schweizer Lachssteak an Dillrahmsauce</i>	49
<i>serviert auf Kartoffelpüree mit Mandelbroccoli</i>	
<i>Swiss salmon steak with dill cream sauce</i>	
<i>served on mashed potatoes with almond broccoli</i>	
<i>Schweizer Egliknusperli mit Tartarsauce</i>	44
<i>dazu Pommes frites und Blattspinat</i>	
<i>Swiss «Egliknusperli» with tartar sauce</i>	
<i>served with French fries and leaf spinach</i>	
<i>Egelfilets mit Mandelbutter</i>	42
<i>serviert mit neuen Kartoffeln und Blattspinat</i>	
<i>perch fillets with almond butter</i>	
<i>served with new potatoes and leaf spinach</i>	
<i>Gebratene Zanderfilets mit Garnelenrahmsauce</i>	42
<i>serviert mit neuen Kartoffeln und Mandelbroccoli</i>	
<i>Fried zander fillets with shrimp cream sauce</i>	
<i>served with new potatoes and almond broccoli</i>	

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 43
serviert mit Black Tiger Crevetten in Chili-Olivenöl gebraten

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
served with black tiger shrimps fried in chili olive oil

Geniessen Sie unser spezielles Angebot:

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

*Kartoffelpüree, Pommes frites, Pommes allumettes,
Trüffel Pommes frites, neue Kartoffeln, Rösti,
Champagner Risotto, Nudeln, Blattspinat, Tagesgemüse*

Enjoy our special offer:

*fish variation from our fish selection
served with a side dish of your choice:
mashed potatoes, French fries, fries allumettes,
truffle French fries, new potatoes, hash browns,
champagne risotto, noodles, leaf spinach, vegetables of the day*

Jede weitere Beilage / 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

<i>Châteaubriand 500g für 2 Personen</i>	<i>pro Person</i>	70
<i>serviert mit einer Beilage nach Wahl, Tagesgemüse und Sauce Béarnaise</i>		
<i>Châteaubriand 500g for 2 people</i>		
<i>served with a side dish of your choice, vegetables of the day and Béarnaise sauce</i>		
<i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</i>		46
<i>an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti</i>		
<i>veal strips «Zurich style»</i>		
<i>with mushroom cream sauce served with hash browns</i>		
<i>Original Wiener Schnitzel</i>		46
<i>mit Pommes allumettes und kaltgerührten Preiselbeeren</i>		
<i>original «Wiener Schnitzel»</i>		
<i>with fries allumettes and cold stirred cranberries</i>		
<i>Kalbs Cordon bleu</i>		48
<i>mit Pommes frites und Tagesgemüse</i>		
<i>veal cordon bleu</i>		
<i>with French fries and vegetables of the day</i>		
<i>Rindsfilet Stroganoff</i>		45
<i>serviert mit Tagliatelle und Tagesgemüse</i>		
<i>beef stroganoff</i>		
<i>served with tagliatelle and vegetables of the day</i>		
<i>Rindsfilet 200g</i>		58
<i>serviert mit Trüffel Pommes frites, Tagesgemüse und einer Sauce nach Wahl:</i>		
<i>hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce</i>		
<i>beef filet 200g</i>		
<i>served with truffled French fries, daily vegetables and a sauce of your choice:</i>		
<i>homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce</i>		
<i>Rindsfilet 200g mit Black Tiger Crevetten «Surf & Turf»</i>		68
<i>mit Trüffel Pommes frites, Tagesgemüse und einer Sauce nach Wahl:</i>		
<i>hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce</i>		
<i>beef filet 200g with black tiger shrimps «Surf & Turf»</i>		
<i>served with truffled French fries, daily vegetables and a sauce of your choice:</i>		
<i>homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce</i>		
<i>Schweizer Pouletbrust an Kräuterrahmsauce</i>		39
<i>serviert mit Buttertagliatelle und Tagesgemüse</i>		
<i>Swiss chicken breast with herb cream sauce</i>		
<i>served with butter tagliatelle and vegetables of the day</i>		

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

<i>Hokkaido Kürbisrisotto</i> 	32
<i>mit gebratenen Birnenwürfeln, Parmesanchips und Kürbiskernen</i>	
<i>Hokkaido pumpkin risotto</i>	
<i>with fried pear cubes, parmesan chips and pumpkin seeds</i>	
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> 	24
<i>garniert mit Brotcrumble</i>	
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i>	
<i>garnished with bread crumble</i>	
<i>Tagliatelle mit Trüffelöl parfümiert</i> 	33
<i>serviert an Weissweinrahmsauce</i>	
<i>Tagliatelle scented with truffle oil</i>	
<i>served with white wine cream sauce</i>	
<i>Zucchini aus dem Ofen mit Bergkäse überbacken an Tomatensauce</i> 	29
<i>gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Peperoni und Champignons</i>	
<i>Oven-baked zucchini topped with mountain cheese and tomato sauce</i>	
<i>filled with onions, tomatoes, basil, peppers and mushrooms</i>	

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

<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	16
<i>chicken nuggets with French fries</i>	
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites</i>	21.5
<i>breaded veal schnitzel with French fries</i>	
<i>Pouletbrust nature mit Nudeln und Gemüse</i>	21.5
<i>chicken breast plain with pasta and vegetables</i>	
<i>Butter Tagliatelle mit Parmesan</i> 	14.5
<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: CH / Rind: ARG / Kalb: CH / Poulet / Chicken Nuggets: CH / Speck: DE*

Fisch und Krustentiere:

*Black Tiger Crevetten/Crevetten: VN Aquakultur / Garnelen: FAO67 / Lachs: CH /
Egliknusperli: CH / Eglifilet: Asia/Europa FAO04/05 / Dorade: TR Zucht / Zander: FAO 05*

Brot und Feinbackwaren:

Hausbrot: CH / Toastbrot: DE / Croûtons: DE

meat:

beef tartare: CH / beef: ARG / veal: CH / chicken / chicken nuggets: CH / bacon: DE*

fish and crustaceans:

*black tiger shrimp/shrimp: VN aquaculture / shrimp: FAO67 / salmon: CH / Egliknusperli: CH
perch fillets: Asia/Europe FAO04/05 / sea bream: TR farming / Zander: FAO 05*

bread and pastries:

house bread: CH / toast: DE / croutons: DE

**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.