

## 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>Saisonal 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>Salat auf Wunsch mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten</i>		+ 9
<i>salad upon request with 3 black tiger shrimps</i>		
<i>Tatar vom Schweizer Rindfleisch</i>	<i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	26 / 39
<i>serviert mit mariniertem geraffeltem 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>Black Tiger Crevetten Cocktail mit Stangensellerie</i>		26
<i>serviert an hausgemachter Cocktailsauce</i>		
<i>black tiger shrimp cocktail with celery</i>		
<i>served with homemade cocktail sauce</i>		
<i>Black Tiger Crevetten-Avocado-Tatar</i>	<i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	27 / 40
<i>serviert mit Sesam-Algen-Meersalz und Yuzu-Perlen</i>		
<i>black tiger shrimp avocado tartare</i>	<i>starter / main course</i>	
<i>served with sesame seaweed sea salt and yuzu pearls</i>		
<i>Kabeljau Mousse nach neapolitanischer Art</i>		26
<i>serviert mit Petersilienschaum</i>		
<i>Neapolitan-style cod mousse</i>		
<i>served with parsley foam</i>		
<i>Schnecken nach Burgunder Art</i>	6 Stk.	34
<i>serviert mit Toast und Butter</i>		
<i>Snails in Burgundy style</i>	6 pcs.	
<i>served with toast and butter</i>		

## SUPPEN / SOUPS

<i>Kräftige Bouillabaisse «Keywest Art»</i>	16.5
<i>strong bouillabaisse «Keywest style»</i>	
<i>Gazpacho</i> 🍷	13.5
<i>auf Wunsch mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten</i>	+ 9
<i>upon request with 3 black tiger shrimps</i>	
<i>Frische Tagessuppe</i>	13.5
<i>fresh soup of the day</i>	

## 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>Schweizer Lachssteak mit Champagner-Schnittlauchsauce</i>	52
<i>serviert auf Blumenkohlpüree mit Blattspinat, Yuzu-Perlen und Lachs-Kaviar</i>	
<i>grilled Swiss salmon steak with champagne chive sauce</i>	
<i>served on cauliflower puree with leaf spinach, yuzu pearls and salmon caviar</i>	
<i>Schweizer Egliflusperli mit Tartarsauce</i>	44
<i>dazu Pommes frites und Blattspinat</i>	
<i>Swiss "Egliflusperli" with tartar sauce</i>	
<i>served with French fries and leaf spinach</i>	
<i>Eglifilets 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>Paccheri all'Astice (Paccheri mit Hummer)</i>	80
<i>in Brandy mariniertes Hummer an Cherrytomatensauce serviert auf Pasta</i>	
<i>Paccheri all'Astice (paccheri with lobster)</i>	
<i>in brandy marinated lobster with cherry tomato sauce served on pasta</i>	

*Cavatelli mit Miesmuscheln und Salicornia-Sauce* 44  
*Hausgemachte Cavatelli mit Meeresspargelsauce*

*Cavatelli with mussels and salicornia sauce*  
*homemade Cavatelli with sea asparagus sauce*

*Tagliolini al nero di seppia mit Vongolemuscheln* 46  
*serviert mit Zitronperlen*

*Tagliolini al nero di seppia with vongole mussels*  
*served with lemon pearls*

*Oktopus-Ragoût mit Gnocchi* 46  
*serviert mit Randenblättern*

*Octopus ragout with gnocchi*  
*served with beetroot leaves*

*Black Tiger Crevetten Risotto mit Burratina* 45  
*parfümiert mit geraffelter Limette*

*Black tiger shrimp risotto with burratina*  
*perfumed with grated lime*

*Pappardelle mit Black Tiger Crevetten* 46  
*serviert an Petersiliensauce mit frischen Cherrytomaten*

*Pappardelle with black tiger shrimps*  
*served with parsley sauce and fresh cherry tomatoes*

*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*

*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 Kalbsgeschnetzeltes* 46  
*an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti*  
*veal strips «Zurich style»*  
*with mushroom cream sauce served with hash browns*
- Original Wiener Schnitzel* 46  
*mit Pommes allumettes und kaltgerührten Preiselbeeren*  
*original «Wiener Schnitzel»*  
*with fries allumettes and cold stirred cranberries*
- Kalbs Cordon bleu* 48  
*mit Pommes frites und Tagesgemüse*  
*veal cordon bleu*  
*with French fries and daily vegetables*
- Maispouardenbrust mit Kräuterjus* 44  
*serviert auf Kartoffelpüree mit Chicorée und Federkohl*  
*corn-fed chicken breast with herb jus*  
*served on mashed potatoes with chicory and kale*
- 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 black tiger shrimps «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*

*Zusätzliche Beilagen* + 8

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

*any additional side dishes*

*mashed potatoes, French fries, fries allumettes, truffle French fries, new potatoes, hash browns, champagne risotto, noodles, 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**

*Champagner Risotto* 🌿 38

*mit frittiertem Federkohl und konfierten Cherrytomaten*

*champagne risotto* 🌿

*with fried kale and confit cherry tomatoes*

*Pappardelle an Blumenkohlsauce* 🌿 36

*mit flambierter Blumenkohl Koralle und konfierten Cherrytomaten*

*pappardelle with cauliflower sauce* 🌿

*with flambéed cauliflower coral and confit cherry tomatoes*

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

*Chicken Nuggets mit Pommes frites* 16

*chicken nuggets with French fries*

*Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites* 21.5

*breaded veal schnitzel with French fries*

*Butter Tagliatelle mit Parmesan* 🌿 14.5

*butter tagliatelle with parmesan* 🌿

## *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 und Weichtier:*

*Rindstatar: CH | Rind: ARG\* | Kalb: CH | Maispoularde: FR*

*Poulet / Chicken Nuggets: CH | Schnecke: FR*

### *Fisch und Krustentiere:*

*Black Tiger Crevetten: VN Aquakultur | Lachs: CH | Eglknusperli: CH |*

*Eglifilet: Asia/Europa FAO04/05 | Kabeljau: NL FAO27 Atlantic, Northeast Wildfang |*

*Miesmuscheln (IT Aquakultur) | Vongole: NL Aquakultur | Hummer: CA FAO21 Atlantic,*

*Northeast Wildfang | Oktopus: IT FAO37 Mediterranean and Black Sea Wildfang*

### *Brot und Feinbackwaren:*

*Hausbrot: CH | Toastbrot: DE | Croûtons: DE*

*Apfelküchlein/Himbeer-Törtchen: FR / Dôme Rubinrot: BE*

### *Meat and mollusc:*

*beef tartare: CH | beef: ARG\* | veal: CH | corn-fed chicken: FR |*

*chicken / chicken nuggets: CH | snails: FR*

### *fish and crustaceans:*

*black tiger shrimp: VN aquaculture | salmon: CH | Eglknusperli: CH |*

*perch fillets: Asia/Europe FAO04/05 | cod: NL FAO27 Atlantic, Northeast wild caught |*

*mussels (IT aquaculture) | vongole mussels: NL aquaculture | lobster: CA FAO21 Atlantic,*

*Northeast wild caught | octopus: IT FAO37 Mediterranean and Black Sea wild caught*

### *bread and pastries:*

*house bread: CH | toast: DE | croutons: DE*

*apple fritters/raspberry tart: FR | Dôme ruby red: BE*

*\*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.*