

Seehaus

HERRLIBERG

VORSPEISEN	Herbstlicher Bio Wildkräutersalat	14.5
	Kürbis Bio-Ei Gartenkresse	
	Steirische Maronischaumsuppe	16
	Geröstetes Bauernbrot Sellerie Weißer Pfeffer	
	Ziegenkäse im Knuspermantel	23
	Johannisbeer-Chutney Mangold Honigsenfsoße	
ASIATISCH MR XU'S SELEKTION	Bretonische Hummerbisque	26.5
	Bärenkrebis Wacholder Sauerrahm	
	Gratinierte Gillardeau Austern 3STK 	34
	Gurke Champagnerschaum Zitrone	
	Beef Tatar vom Bio Weiderind	32 48
	Pommes Frites Ruchbrot Trüffelmayonnaise	
	Sushi Selektion Seehaus CLASSIC	32 52
	Lachs Maki Tuna Inside Out Crispy Salmon Ceviche Furay	
Sushi Selektion Seehaus VEGGIE	26 42	
Gurke Maki Crispy Avocado Philadelphia Wakame		
Dim Sum Liûye Mai Shanghai Style	15 30	
Chinakohl Shiitakepilz Wasserkastanie		
Dim Sum Siu Mai Shanghai Style	20 40	
Rindfleisch Jungzwiebel Wasserkastanie		

Seehaus

HERRLIBERG

HAUPTSPEISEN AQUA	Moules et Frites	32
	Pommes Allumettes Gemüsesud Zitrone	
	Fish & Chips	38
	Zanderfilet Pommes Frites Sauce Tartare	
	Filet vom Atlantik St. Pierre	58
	Trompetenpilze geschmorter Chicorée glasierte Weintrauben in Verjuskaramell & Speck	
	Tagesfisch	n.A.
FLEISCH	Wienerschnitzel vom Milchkalb	46
	Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	
	Rosa gegrillter Rehrücken	66
	Hausgemachte Spätzli Rotkraut glacierte Maroni	
VEGETARISCH	Geschmorte Urkarotte Signature RAZZIA	34
	Grillierter Frühlauch Furikake Miso Hollandaise	
	Junge Artischocke & Getreide Vegan 	36
	Zartweizen Piment Espelette Barigoule-Sud	
SPECIALS	Seehuus Linguine	47
	Jakobsmuscheln Safran Sepiaschaum	
	Schweizer Flat Iron Steak	62
	Süsskartoffelstock Shiitakepilze Vosne-Romanée Jus	

Herkunftsangabe:

Fleisch: Schweiz / Österreich

Fisch/Meeresfrüchte: Schweiz / Portugal / Süd Afrika / Vietnam

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.