



Start & Share

**ENDIVIENSALAT MIT BIRNEN, GERÖSTETEN
NÜSSEN UND GETROCKNETE FRÜCHTE -
WALDBEEREN SAUCE 18.50** 

Endive salad with pears, roasted nuts,
dried fruits & wild berry sauce

**NÜSSLISALAT MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN
UND ZARTER GERÄUCHERTER ENTENBRUST -
FRANZÖSISCH DRESSING 28.50**

Lamb's lettuce with sautéed chanterelles and smoked
duck breast – French dressing

**KÜRBISCREMESUPPE MIT FRISCHEM INGWER
UND EINEM HAUCH VON KRÄUTERÖL 16.50** 

Pumpkin cream soup with fresh ginger and herb oil

**RINDSTATAR MIT CREMIGER STRACCIATELLA
UND GETOASTETEM BRIOCHE 28 | 38**

Beef tartare with creamy stracciatella and toasted
brioche

**LAUWARMER BUTTERNUSSKÜRBIS MIT BURRATA
UND HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO 25.50**

Oven-roasted butternut squash with burrata and
homemade basil pesto

**ARTISCHOCKEN FRITTIERT MIT
HAUSGEMACHTER AIOLI 25.50** 

Fried artichokes with homemade aioli

**BLUMENKOHL GEBACKEN
MIT LIMETTENMAYO 16.50** 

Crispy cauliflower & lemon-garlic dip

**ERBSEN-HUMMUS
GEMÜSE & PITA 20.50** 

Pea-Hummus, veggies & pita

**GOLDBRAUN FRITTIERTE CALAMARI MIT
ZITRONEN-AIOLI 22.50 | 36.50**

Golden fried calamari with lemon aioli

**SEEHAUS-BURGER MIT SAFTIGEM RINDFLEISCH,
HAUSGEMACHTER SAUCE & POMMES 48.50**

Seehaus burger with juicy beef, homemade sauce,
& crispy fries

Young Foodies

LUMPAZ 14.50
Fish & Chips

ZACKI 15.50
Chicken Nuggets & Wedges

FRESH PASTA
Pomodoro 12.-
Bolognese 15.-

HERBAL FRIES 9.-
Frites aux herbes



Main Act

RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG , KÜRBISCREME, THYMIAN 28.50 

Ravioli with porcini mushroom filling, pumpkin cream and thyme

MEZZE MANICHE MIT GESCHMORTEM HIRSCHRAGOUT UND FEINEN KRÄUTERN 39.50

Pasta with braised venison ragout and herbs

**LINGUINE ALLE VONGOLE, KNOBLAUCH,
PETERSILIE UND WEISSWEIN 39.50**

Linguine alle vongole garlic, parsley and white wine

**SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI
MIT SCHWARZER TRÜFFEL-MISO-SALBEI-BUTTER 42.50** 

Sweet potato gnocchi with black truffle-miso-sage butter

ZÜRCHER FORELLE MIT KNOLLESELLERIE-PÜREE UND KONFIERTEN ORANGEN 39.50

Zurich trout with celery root purée and confit oranges

STEINBUTTFILET MIT KARTOFFELN, OLIVEN UND FEINEM KRÄUTERSUD 69.50

Turbot fillet with potatoes, olives, and fine herb broth

“FISH & CHIPS” 32.50

“Fish & Chips”

OSSOBUCO VOM KALB MIT SAFRAN-RISOTTO UND KLASSISCHER GREMOLATA 41.50

Veal ossobuco with saffron risotto and gremolata

KALBSSCHNITZEL , MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES, PREISELBEEREN 48.50

Veal schnitzel with crispy fries and lingonberries

RINDS ENTRECÔTE MIT CAFE PARIS & POMMES FRITES 52.50

Beef Entrecôte with Café de Paris butter & french fries

MISTKRATZERLI, KRÄUTER, ZITRONE - MIT BEILAGEN 500G 48.50

Spring chicken, herbs, lemon – with sides

NOT SURE WHAT TO CHOOSE? WE LOVE TO RECOMMEND SOMETHING SPECIAL.

IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGENS FEEL FREE TO ASK OUR STAFF
ALL PRICES INCL. 8.1% VAT.  = VEGETARIAN