

SEERÖSE

RESTAURANT

LEO ENTRÉE

Nüssli Salat mit Landei
und Birnerdressing 14.80

Nüssli Salat mit Jantrefen
Chow fressen 19.80

Heinpilzei gebraten. Und mit
Ucamotta gratiniert 22.80

Kürbissnippeli mit Rahm, Kürbiskernen
& Kürbiskernöl tropfen aus der
Uciertmarke 12.80

Avocado & Crevettes. Sauce Tiroli 17.80

Hausfrauen Kappalat 12.80

Tatar de bœuf Chèvre.
Parv. Beurre 19.80 / 36.-

Herbstlicher Salat mit Pilze,
Trauben, Birnen, Cranberries
Knu & priger Upd 18.80

Kochen druf: Hendrik Hübner.
Philip Ufarsch.

Restaurant Seerose

Seestrasse 493 · 8038 Zürich · Tel. +41 44 481 63 83 · Fax +41 44 481 63 85
www.dinning.ch · seerose@dinning.ch



SEEROSE
RESTAURANT

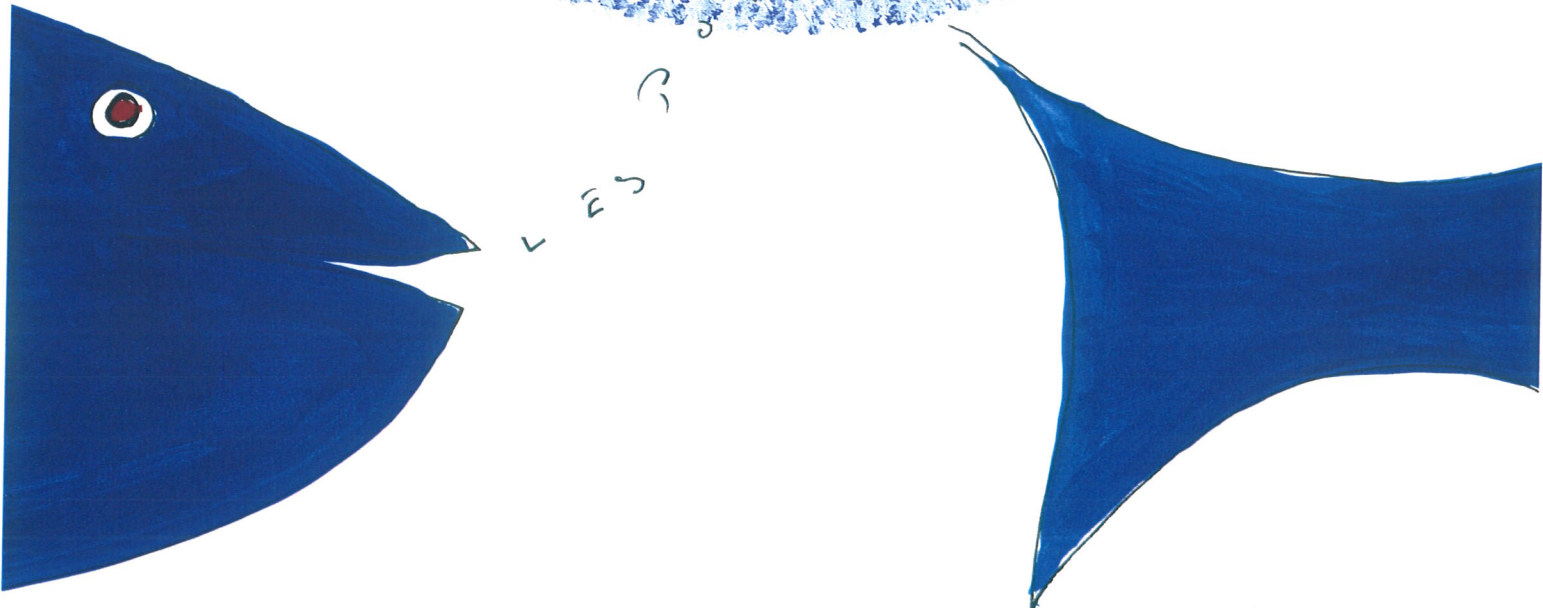
LEONARDO

Jauredos de breut Seerose (IRL)
mit 1 edagastkar 2 gatter überbacken.
Pommes allumettes frit 58.80 / 74.-
+ buntes Gastungemüse 7.50

Scaloppine di filetto di vitello al Limone (CH)
Taglio Cini fatti a mano
Ligures du moment 48.- 56.-

1 pikantes Chicken Curry Japan
à l'indienne.
d' gurken raita mit Jaminreis
Pfeferwurz 39.80

Gartgeber: Nonica Nawrozi
Jannik Rudolf



Filet de perche du lac (DE) frito. Jaltker toffeln,
Légumes du moment. Sauce remoulade 43.-

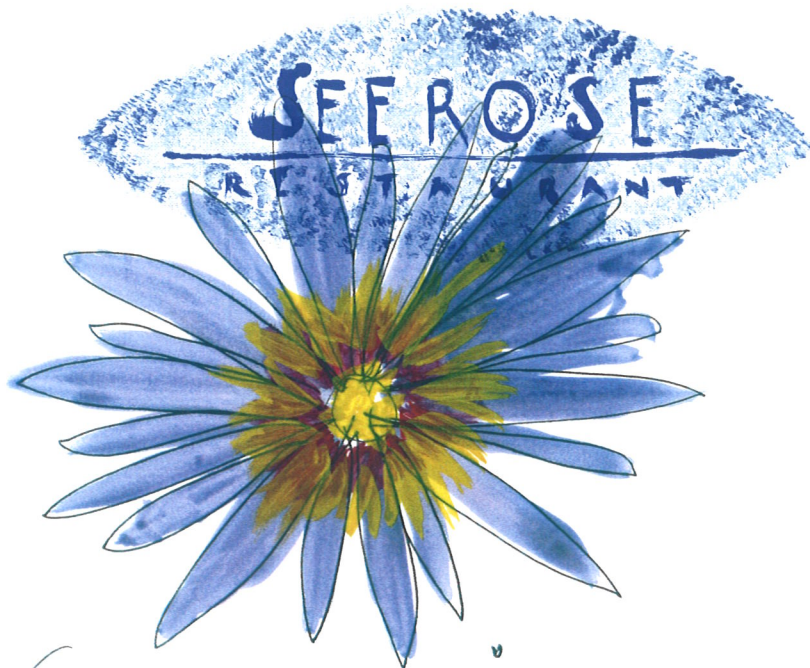
TUNA POKE mit Joja, Josam, Erdnüssli,
Beeren coulis. Kahi salad mit Wasabi 42.80

grilled lobster from Canada. Taglio Cini
fatti a mano mit Zuri Ciumm, pomodoroini,
Zinnkerne, wenig Peroncino 48.-/58.-

Sole entiere grillé au citron.
Jaltker toffeln. légumes du marché 59.-

Vegans green Thai curry mit
Fisen tofu, Gemüse curry
Jasmin Reis 39.-

VEGAN



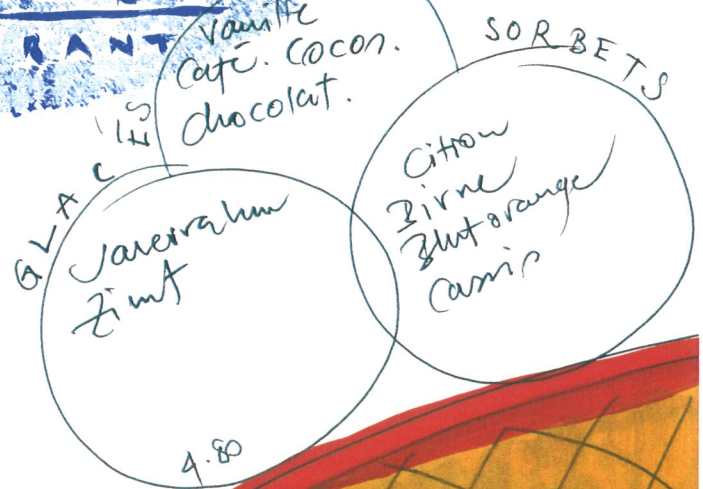
Vegetarisch

Kürbis - Mascarpone Ravioli fatti
a mano al burro. Jantier & Waldpilze,
w. interpermet und Nudeln 23.- / 39.-

Herbstlicher Teller mit Quark spätzli,
braisierten Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Nudeln, Roteinbirne
& Rahm waldpilz Ci 39.-

Opagetti al Jugo di pomodoro
& Basilico 23.80

- Bitte informieren Sie uns bei
Aussagen & Unverträglichkeiten



Feldlin-Pause
an chocolat 7.-

Tiramisu al Limone 7.-

Tonka Zitrone Panna cotta
& Beers (pulvis) 7.-

Meringue baissée mit
Vanille & Rahm 7.-

Pause à l'orange mit
glasierter Datteln 12.80

Gâteau an chocolat mit Rahm 10.-

Vanille glacé mit Kürbis kernen
und Kürbis kernenöl aus der Schweiz 7.-

Volbet an citron Colonel mit Vodka 16.50

Nos fromages

Brillat Savarin. Reblochon
Vieux gruyère 17.80

