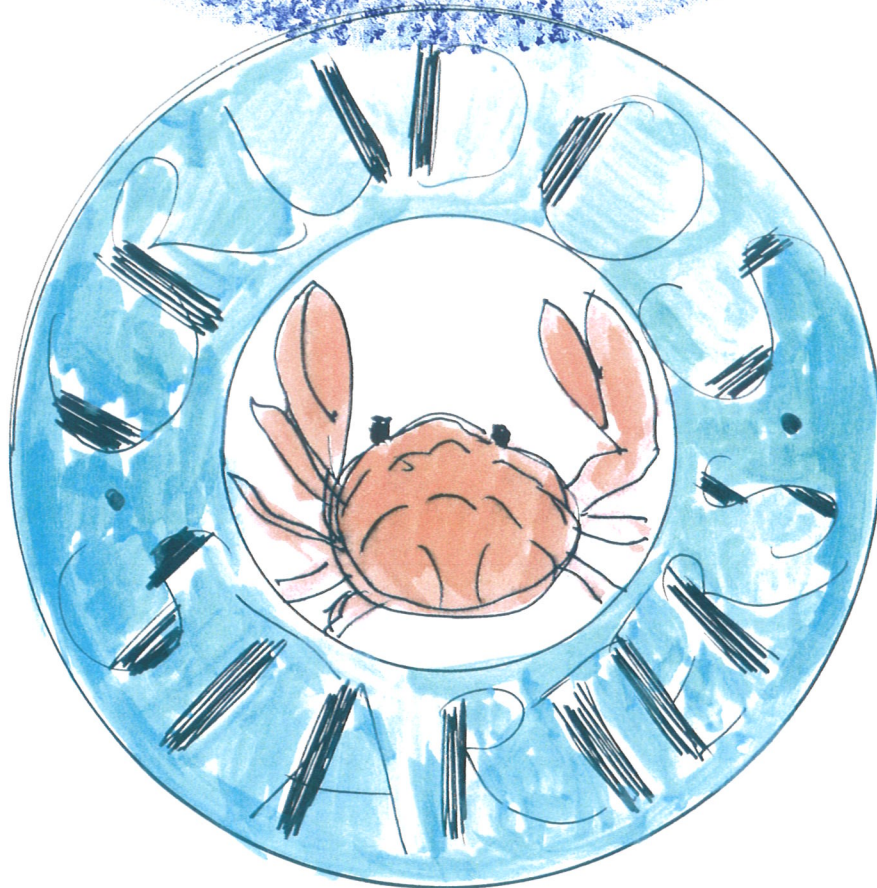


SEEROSE RESTAURANT



- Spargelrahmsüppi à l'orange 12.80
Feingeschmitten, roher Spargelsalat
mit Erdbeeren. Gebrautener Halloumi.
Geröstete Nüsse. Pikantes Dressing 16.80
- Hausgebeiteter Lottallo-Lachs Jusse.
Tendel салат. Dill & Gemüse fraîche 19.80
- Weisse Spargel Jusse.
Vaniljehollandaise 22.80 / 33.80
+ St-Moritzer Rohsdrinker 16.80



Classico

Arroca do. Crevettes MSC 19.80

Kopfsalat 12.80

Tatar de bœuf Juron. Toast. Beurre
21.- / 37.-

Pasta

Brasato Ravioli alla panna.

Sautierte Nordsee. Spinat 38.-

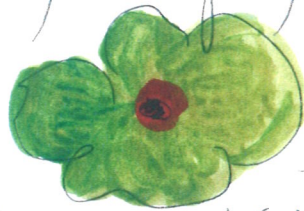
Spaghetti al sugo di pomodoro 23.80



I Cive

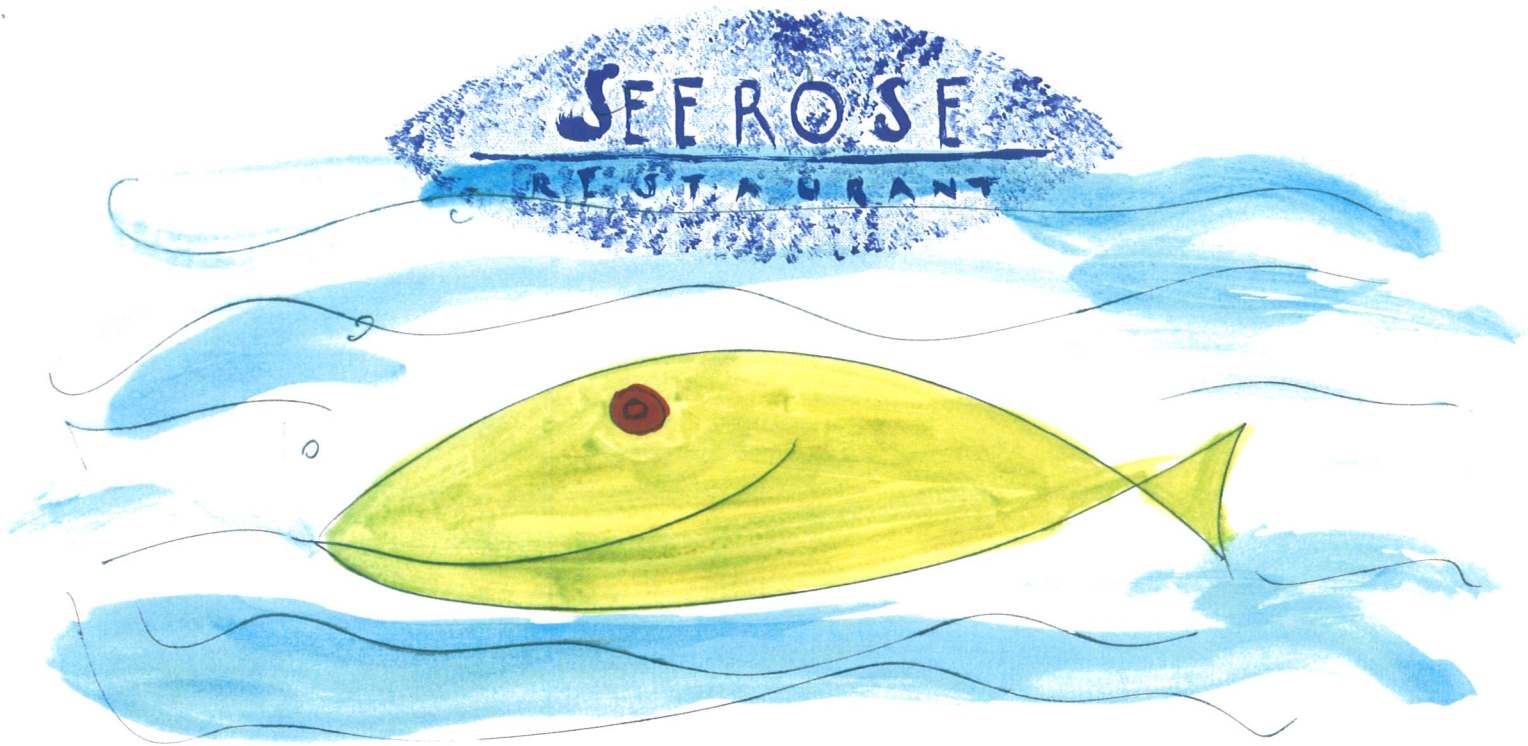
Cicqualello Risotto. Spargeln.

Bio Eiigelb. Junge Zwiebeln 33.80



Vegan

Gerösteter Blumen Kohl. Zeduga Cuvée.
Mango Salsa. Koriander 32.-



- Bodensee Egrifilets - Knusperci
junge Kartoffeln. Légumes du moment
Sauce Remoulade 42.80
- Filet de loup de mer grillé. Spargeln
Riz blanc. Sauce hollandaise 44.80
- Filet entière grillé au citron.
junge Kartoffeln. Spinat sautier 59.-

Informieren Sie uns bitte bei Unverträglichkeiten
und oder Allergien, danke.

verantwortlich im Service:

Federico Freiermuth

Valentina Ramas

Pascal Häuser

Küchenchef: Philipp Uferast



Steakhaus de bœuf (iv) Seerose.
Madagas Karvauke. Pommes allumettes
58.80 / 74.-
+ Légumes du moment 7.50

Poulet dendel Jura Badshenderl.
junge Kartoffeln. Kabrisalat. Jura Soupe 42.80

gebratenes Lammfilet (12) proven gale
Risotto bianco. grüne Bohnen.
Jus de viande 47.-



but I like ...

... Desserts sind vetten kadoriencaur...

glacés: Vanille. Café. chocolat. Jauerrahn.
Cocosnus 4.80

Sorbets: Framboise. Blutorange. Citron.
Fruit de la passion 4.80

Mousse au chocolat 8.-

Tiramisù classico 8.-

Tageskuchen 8.-

Affocato mit Vanille glacé. Caramelnüssa 12.-

Äpfelküchli. Rahm 13.80

Crème brûlée 14.50

Sorbet au citron Colonel 16.50



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Asparagus soup à l'orange 12.80

Chopped raw asparagus salad with strawberries, roasted halloumi, roasted nuts, spicy dressing. 16.80

House pickled salmon from Lostallo Suisse, fennel salad, dill and sour cream 19.80

White Suisse asparagus, Sauce hollandaise 22.80 / 33.80

+ ham from St- Moritz 16.80

Avocat, crevettes MSC, petite salade, 19.80

Green salad with chives, 12.80

Tatar de boeuf (CH), toast, beurre, 21.00/37.00

VEGAN

Roasted cauliflower, beluga lentils, mango salsa and coriander 32.00

PASTA

Brasato Ravioli with cream sauce, morels and spinach, 38.00

Spaghetti al sugo pomodoro e basilico 23.80

RISOTTO

Acquarello Risotto with asparagus, Farmer egg yolk, spring onions 33.80