

SEEROSE RESTAURANT

Bunter Melonensalat. Tetakäse.
 Sauce à la moutarde mit Honig 16.80

Potage du moment 12.80

Avocado. Crevetten Cocktail 19.80

Kopfsalat Jeison 13.80

Beeft Tataar Suisse. Toast. Beurre 21.-/37.-

vegan: Aubergine aus dem Ofen.
 Hummus. Granatapfel.

Cashew Nut- Sauce cream 32.-

≡ gr. filets frits aus dem Bodensee.

junge Kartoffeln. Bunter Gemüse.

Sauce tomateade 42.80

Vôte entière grillée au citron. (NL)

Pommes nouvelles. Junger Broccoli 162.-

Upa greti al sugo di pomodoro. Zanzico 14.80

1 pain dor de bœuf Jeison. Madagaskar Butter.

Pommes allumettes 58.80 / 74.-

Poussin au chocolat 8.-

Affogato 12.- (vanille glacé + Espresso)

Panna cotta. Mango. Cuccis 8.-

Glaces: vanille. Café. Chocolat. Vanille. Coco

Sorbets: Papayes fruit. Orange. Citron. Himbeer

○ 4.80

Restaurant Seerose

Seestrasse 493 · 8038 Zürich · Tel. +41 44 481 63 83 · Fax +41 44 481 63 85

www.dinning.ch · seerose@dinning.ch

