



# SCHIFF KESSWIL

SEEGASTHOF

## HAUPTGERICHTE VOM GRILL

### RINDERFILET

vom Black Angus Weiderind  
aus Argentinien 42 / 63  
200g / 300g

### SCALOPPINE AL LIMONE

Kalbsscheiben mit 39  
Limonensauce

### ZANDERFILET

Frisch gefangener Zander, 35  
zart gegrillt

### SEAFOOD SELECTION

mit perfekt gegrillten 42  
Riesengarnelen, Oktopus,  
gegrillter Avocado,  
marinierten Tomaten

### ENTENBRUST

Knusprig gebratene 36  
Entenbrust

### KOREAN FRIED CHICKEN

Knusprig frittiertes 29  
Hähnchen, umhüllt von einer  
süß-würzigen Gochujang-  
Glasure. Serviert mit  
gerösteten Sesamsamen und  
Frühlingszwiebeln

## VORSPEISEN

### TAGESSUPPE

Fragen Sie unser 8.5  
Servicepersonal

### AVOCADO UND CREMIGER HUMMUS

mit marinierten Oliven, 17  
Basilikum, Zitrone und  
Chili-Crunch

### VITELLO TONNATO

dünne Kalbsscheiben, 23  
Thunfisch-Tataki und  
Thunfischcrème

### RINDSTARTAR

Mit Brioche und Cognac 26  
Eigelbcreme

### GEMISCHTER SALAT

an Hausdressing 12

## SIGNATURE FOOD

### FISCHKNUSPERLI

Gebackene Fischknusperli 28  
an Sauce Remoulade mit  
gemischtem Salat oder Pommes  
Frites

### SAFTIGE SPARE RIBS

Zart und knusprig, in einer 35  
würzigen BBQ-Marinade  
eingelegt und langsam  
gegrillt, mit gemischtem  
Salat oder Pommes Frites

### BEILAGEN

Gemischter Salat  
Gedünstetes Gemüse  
Tagliolini  
Weissweinsrisotto  
Gemüserais  
Pommes Frites  
mit Trüffel + 2

jeweils 6

### SAUCEN

hausgemachte Aioli  
hausgemachtes Pesto (saisonal)  
Sauce Bernaise  
Kräuterbutter  
Rotweinjus  
Rahmsauce  
Chimi Churri

jeweils 4



# SCHIFF KESSWIL

SEEGASTHOF

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

<b>RANDENRISOTTO</b> mit Baumnüssen	25
<b>PASTA AL LIMONE</b> Frische Pasta in einer cremigen Zitronensauce, verfeinert mit Parmesan	28
<b>GEFÜLLTE AUBERGINEN</b> Saftige Auberginenhälften, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Gemüse und Kräutern, überbacken mit Feta	25
<b>ERFRISCHENDE BOWL</b> Mit Sushireis, Avoacdo, Edamame, Karotten, Kohl, Mango Limetten-Ingwer Dressing	
mit gebackenem Tofu	28
mit Thuna	35

## DESSERTS

<b>SCHOGGIMOUSSE</b> Zweierlei Mousse aus zarter Zartbitter- und weisser Schokolade, garniert mit frischen Früchten der Saison	12
<b>CHEESECAKE IM GLAS</b> Cremiger Cheesecake, serviert im Glas, mit frischen Früchten garniert.	12
<b>HANDGERÜHRTER EISKAFFEE</b> Ein erfrischender Klassiker	10/14
<b>GLACÉ</b> Wählen Sie aus einer Auswahl erfrischender Eissorten	5

### Herkunft:

**Rindfleisch:** Schweiz und Argentinien  
**Kalbfleisch:** Schweiz  
**Poulet:** Schweiz  
**Ente:** Schweiz  
**Fisch:** Schweiz  
**Meeresfrüchte:** Frankreich oder Spanien

Bei Allergien fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter