

GRILL SPECIALTIES WITH A VIEW

Willkommen im Sea Grill

Erleben Sie bei uns die Premium-Grillspezialitäten des amtierenden Grillweltmeisters Thorsten Brandenburg und lassen Sie sich dabei von der atemberaubenden Aussicht über den Zürichsee bis hin zu den malerischen Alpen verzaubern.

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack und beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit der Wahl von zwei Vorspeisen, begleitet von einem Glas Deutz Champagner.

Für die Hauptspeise stehen Ihnen drei Rubriken zur Auswahl: "Smoked", "Sea Star" oder 900°C". Jede Rubrik bietet eine exklusive Auswahl an erlesenen Spezialitäten, persönlich vom Grillweltmeister rezeptiert und zusammengestellt. Alle Hauptgerichte werden mit den im Menü erwähnten Beilagen serviert.

Zum krönenden Abschluss wählen Sie eines unserer verführerischen Desserts.

Zu jedem Menü servieren wir eine Flasche Wasser und einen Kaffee.

Bitte beachten Sie, dass die Preise je nach Wahl des Hauptgangs variieren.

En Guete!

BUBBLES & WINES

Offene Weine

Champagner	1dl
Deutz Brut Classic (F)	16

Rosé

Eau de Provence (F)	9.50
---------------------	------

Weisswein

Riesling-Silvaner Zürichsee (CH)	10
José Pariente Sauvignon Blanc (ES)	10.50
Chardonnay Ardèche (F)	8.50

Rotwein

Ticinello Rosso "Merlot del Ticino" (CH)	11
Carmelo Rodero "9 Meses" Ribera del Duero (ES)	11.50
Malbec Oak - Las Acequias Mendoza (ARG)	9.50

Flaschen

Champagner	75cl
Deutz Brut Classic (F)	99
Deutz Rosé Brut	139
Blanc de Blanc Brut	189

Rosé

Eau de Provence (F)	49
---------------------	----

Weisswein

Sancerre La Pouissie AC, DE Ladoucette (F)	89
Chardonnay, Vin de Pays, Nadine Saxer (CH)	64

Rotwein

Gaba do Xil O Barreiro, Valdeorras (ES)	49
Vilosiell, Costers del Segre (ES)	54
Mas Mallola, Priorat (ES)	89
Aalto, Ribera del Duero DO (ES)	109

STARTERS



Stracciatella di Burrata
mit Ochsenherz Tomaten und Rucola

Little Caesar
mit Babylattich und geriebener Büffelricotta

Pimientos de Padrón
vom Grill

Crostinis
mit Tomaten Tapenade und Rohschinken

MAINS

VOM SMOKER

Beef Brisket
Signature vom
Grillweltmeister

BBQ Spare Ribs
Saftiges Fleisch am
Knochen

BBQ Aubergine
mit Mandelcreme

SEA STARS

Rocklobster
Tristan da Cunha,
die besten
Kaltwasserlangusten
der Welt

Wolfsbarsch
für zwei Personen
Signature vom
Grillweltmeister



900°C

Rib Eye Steak
vom Rind
300g
Aroma und Saftigkeit

Kalbskotelett
300g
Das zarte Stück mit
wenig Fett

SIDES

Dazu servieren wir Ihnen den Klassiker „California Salad“, Baked Potatoes, Sauerrahm Dip, Chimichurri vom Weltmeister, BBQ-Sauce und Kräuterbutter



SWEETS

Dunkles Schokoladenmousse
mit Crumble und Beeren

Marinierte Ananas
mit Granatapfel und Kokos-Espuma

CHF 109
1 Glas Deutz Champagner,
Mineralwasser & 1 Kaffee inkl.

CHF 149
1 Glas Deutz Champagner,
Mineralwasser & 1 Kaffee inkl.

CHF 159
1 Glas Deutz Champagner,
Mineralwasser & 1 Kaffee inkl.

DEKLARATION

Rind: CH
Schwein: CH
Fisch: Spanien, Zucht
Krustentiere: Tristan da Cunha FAO-47, Wildfang

Wenn immer möglich verwenden wir Fische aus artgerechter Zucht. Falls keine Möglichkeit besteht, setzen wir auf MSC-zertifizierte Produkte.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen informiert Sie unser Personal gerne auf Anfrage.

Unsere Partner

