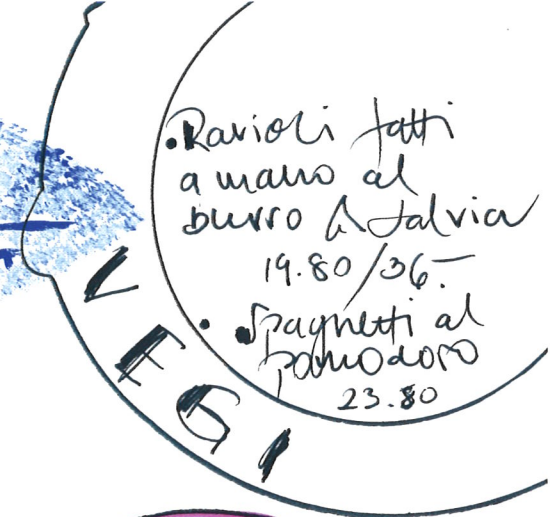


SEEROSE

RESTAURANT



• Ravioli fatti a mano al burro & Jalvia 19.80/36.-
 • Spaghetti al pomodoro 23.80



CRUDOS & STARTERS

- Vitello tonnato classico 22.80/
- Jaldische Tomaten mit Mozzarella di Bufala, Mango coulis & Basilico 17.80
- King Artichaut mit Vinaigrette nigoi se 17.80
- Tuna & Salmon dashiki mit Soy sauce & Wasabi 28.-/56.-
- Veeraven Koppalat mit Schnittlauch 12.80
- Avocado & Gurke 17.80 (msc)
- Tatar de boeuf veeron. Toast. Beurre 19.80/36.-
- Gazpacho Andaluz 14.80
- Grilled Canadian LOBSTER. Taboulé marocain, coulis de tomate au basilic 53.80



LES VIANDES

- Egri filets frites von See. junge Rosmarinkartoffeln, Gastergummi. Sauce tartouade 42.80
- Pole entier grillé au citron. jeune Rosmarinkartoffeln. Zuntas Gastergummi 59.80
- Tagliata di Manzo (irland) 200gr. auf Rucola, Parmiziano & pommes allumettes 54.-
- Tournedos de boeuf veeron & Pommes allumettes 58.80/74.- (irland) + Gemüsa Mättli 750
- Vitello tonnato & junge Rosmarinkartoffeln 45.-