

Fisch & Meer

Lobster Roll "Asia Style" 18.9

mit eingelegter Gurke, Reispapier, Kürbis-Passionsfrucht Salsa & Sriracha Aioli
Lobster Roll "Asia Style" with pickled cucumber, rice paper, pumpkin-passionfruit salsa and sriracha aioli

Flambierter Label Rouge Lachs 16.9

auf marinierten Zuckerschoten, Kokos, Süßkartoffelcreme & Sesam
Flamed Label Rouge salmon with marinated sugar snap peas, coconut, sweet potato cream and sesame

Gegrillter Oktopus 18.9

mit marinierter Roter Beete, Kichererbsencreme, Cashew & Orange
Grilled octopus with marinated beetroot, chickpea cream, cashews and orange
als Hauptgang 34.5

Gegrillte Jakobsmuscheln 19.5

mit Selleriepüree, Petersilienöl, Buchenpilzen & konfierten Kirschtomaten
Grilled scallops with celeriac puree, parsley oil, beech mushrooms and confit cherry tomatoes

Suppenküche

Kürbiscremesüppchen 12.9

mit gegrillter Garnele & Kürbiskern-Tomatenpesto
Creamy pumpkin soup with grilled king prawn and pumpkin seed-tomato pesto

Küchenliebhaber

Vitello Tonnato 18.5

mit Thunfisch- Zitronencreme, gegrilltem Blauflossen Thunfisch, Kapern & feinem Olivenöl
Vitello tonnato with tuna-lemoncream, grilled bluefin tuna, capers and fine olive oil

„FRIZ SPEZIAL“ 19.5

handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit gebackener Kartoffelschnitte, Trüffel Aioli, Perlzwiebeln, Kaviar & gebackenem Eigelb
Hand-cut beef filet tartar with crispy potato, truffle aioli, pearl onions, caviar & baked egg yolk

mit gehobeltem Herbsttrüffel +8€

Vegi

Büffel Camembert 16.5

mit geröstetem Sauerteigbrot, Pflaumen-Schalottenragout, Pistazienpesto & Zitrone
Buffalo Camembert with toasted sourdough bread, plum-shallot ragout, pistachio pesto and lemon

Verschiedene Blattsalate 8.9

mit knackigen Croutons, buntem Gemüse, eingelegten Radieschen & Balsamico Vinaigrette
Mixed leaf salads with crunchy croutons, colorful vegetables, pickled radishes & balsamico vinaigrette

mit Feta & Pilzen +5€



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



Signature Dishes

Geschmorte Lammhaxe 29.9

in Rosmarinsauce mit feinem Kartoffelpüree,
sautiertem Romanesco & Cranberry- Pistazien Chutney
*Braised lamb shank in rosemary sauce with creamy potatoes,
sautéed Romanesco and cranberry- pistachio chutne*

Gebratene Maispouardenbrust 28.5

mit Kartoffel- Trüffelgratin, gegrillten Steinpilzen,
knusprigen Karottenchips & Thymian- Rahmsauce
*Roasted corn-fed chicken breast with potato- truffle gratin, grilled
porcini mushrooms, crispy carrot chips and thyme cream sauce*

Surf & Turf 41.9

gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele
an Bandnudeln in Cognac- Rahmsauce,
wildem Brokkoli & frisch gehobeltem Trüffel
*Beef tenderloin & king prawn on tagliatelle in cognac cream sauce,
wild broccoli & shaved truffle*

optional mit Rinderfilet & 1/2 Hummer 57.9

Rosa gebratene Entenbrust 35.9

mit Honig-Chili-Glasur, Kokosreis, geschmortem
Pak Choi & eingelegten Kumquats
*Pink roasted duck breast with honey & chilli glaze, coconut
rice, braised pak choi and pickled kumquats*

Fisch

Filet vom Kabeljau 30.5

mit Kräuterkruste, geschmorter Kartoffel,
gebranntem Lauch, Muschelsauce & Kürbiskernen
*Cod fillet with herb crust, braised potato, charred leek, shellfish sauce
and pumpkin seeds*

Lamm Spezial

Feine Bandnudeln in Parmesansauce mit 26
frischem Herbsttrüffel & gebackenem Eigelb
*Fine tagliatelle in Parmesan sauce with
fresh autumn truffle and baked egg yolk*

mit Rinderfilet +21
mit Kalbssteak +17
mit 4 Garnelen +12
mit Maispouardenbrust +14

Vegi

Feta- Spinatrisotto 26.9

mit pochiertem Ei, geschmortem Ofenkürbis,
gebackenen Artischocken & eingelegten Walnüssen
*Feta- spinach risotto with poached egg, roasted pumpkin, crispy
artichokes and pickled walnuts*

Klassiker

Zwiebelrostbraten 32.9

vom deutschen Färsenrind mit 2erlei Zwiebeln,
Rotwein-Sauce und hausgemachten Spätzle
*Roast beef from german heifer with two kinds of onions,
red wine sauce and homemade swabian pasta*

Wiener Schnitzel 29.5

vom Kalbsrücken mit hausgemachten Pommes,
frischer Zitrone & Preiselbeeren
*Viennese schnitzel from veal sirloin with homemade fries, fresh
lemon & cranberries*



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?

Spezials ab 2 Personen



„A Bissle von Allem“ Vorspeise pro Person 22.9

Fisch, Fleisch, Vegi? - Warum nicht einfach alles!

Eine kleine Auswahl, unserer beliebtesten Vorspeisen - liebevoll für euch angerichtet!

A bit of everything - fish, meat, vegetarian? Why not have it all! A small handpicked selection, perfectly arranged for you

„Chateaubriand“ 500g, inkl. Beilagen pro Person 48

Das edelste Stück vom Rinderfilet!

Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes Frites, feiner Portweinsauce und mit getrüffelter Sauce Bernaise veredelt!

The priced centre cut of tenderloin - Grilled pink and juicy, served with wild vegetables, French fries, refined port wine sauce & truffled Béarnaise sauce

„Leckereien aus der Patisserie“ pro Person 16.9

Einmal quer durch die Patisserie, zum Dahinschmelzen!

A sweet journey through the patisserie - simply irresistible

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



Lamm Special

Süsser Abschluss

Tonkabohnen Crème Brûlée 13.9
mit Brombeersorbet, marinierten Orangenfilets,
gebackener Schokolade & Macadamiacreme
*Tonka bean crème brûlée with blackberry sorbet, marinated
orange fillets, baked chocolate and macadamia cream*

Tiramisu "klassisch" 13.5
mit Zartbitter- Espressosorbet, marinierten Trauben
& gebrannten Kakao- Mandeln
*Classic tiramisu with dark chocolate- espresso sorbet, marinated
grapes & caramelised cocoa almonds*

Warmer Zwetschgenstrudel 13.5
mit Marzipan Crumble, Johannisbeeren,
hausgemachtem Zimteis & Haselnussganache
*Warm plump strudel with marzipan crumble, redcurrants,
homemade cinnamon ice cream and hazelnut ganache*

Mango, Pfirsich & Cassis
pro Kugel mit Früchten 3.5
Variation 10

Dazu!

Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	3.4
Doppelter Espresso	5.2
Cappuccino	4.3
Latte Macchiato	4.6
Kaffee Crème	3.6
Koffeinfreier Kaffee	3.6
Affogato	6.2



Nach dem Lamm, ist
vor dem Lamm:

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag gibt's bei uns im Lamm
einen wunderbaren Schmor-Braten mit feiner
Sauce, knackigem Gemüse, hausgemachten
Spätzle und fluffigen Knödel. Wie früher bei
der Grossmutter!

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der separaten Karte für Allergiker.



Süßes Danach & Gutes Davor