

kalte tapas

caprese al seagrass 10.5

büffelmozzarella/tomate/pinienkerne/basilikum

gemischte oliven 6.0

knoblauch/kräuter/entkernt

marinierter feta 7.5

kräuter/knoblauch/chili

tatar vom tuna 13.5

shiso/sesam/yuzu/chili

sashimi vom *thunfisch* **oder** *lachs* 11.5|9.5

ponzusoja/dashimayo/gari

sardinensefilets *eingelegt à la mae* 9.5

mirin/yuzu/lorbeer

tatar vom rind 14.5

zwiebel relish/whiskey/toast

unsere verschiedenen dips 2.5 pro dip

*hummus/baba ganoush/guacamole/joghurt-minzsauce
aioli/safranmayonnaise/dashimayonnaise/apfel-wasabi salsa*

wir empfehlen als vorsepeise pro person zwischen 1 bis 3 tapas, als hauptspeise 5 bis 7 tapas

w a r m e t a p a s

edamame *japanische sojabohnen* 5.0
warm/meersalz

falafel 6.5
ras el-hanout | tahini | kräuter

moules au vin blanc 18.0
miesmuscheln | weissweinsud | peperoncino | Knoblauch

al ajillo *mit gambas* **oder** *rocklobster* 18.0 | 29.5
knoblauch | zitrone | olivenöl | kräuter | dörrotomaten

chicken tandoori *ca. 10 min* 16.5
pouletspiessli | tandoori | joghurt

datteln im speckmantel 8.5
gebraten | kräuter

polpette *rindshackbällchen* 9.5
tomatensauce mit ricotta | pinienkerne | kräuter

unsere verschiedenen dips 2.5 pro dip
hummus | baba ganoush | guacamole | joghurt-minzsauce
aioli | safranmayonnaise | dashimayonnaise | apfel-wasabi salsa

wir empfehlen als vorseise pro person zwischen 1 bis 3 tapas, als hauptspeise 5 bis 7 tapas

seagrass plateaux

seagrass taste 49

*halber hummer/halber rocklobster
miesmuscheln/tuna & lachs sashimi*

seagrass royal 71

*halber hummer/ganzer rocklobster/miesmuscheln
tuna & lachs sashimi/2 black tiger shrimps*

seagrass imperial 169

*4 austern/ganzer hummer/ganzer rocklobster
miesmuscheln/tuna & lachs sashimi
6 black tiger crevetten*

französische austern

7/ stk.

marennnes-oléron no2, fine de claire, meeresfrisch, roh serviert

alle komponenten werden in der tischmitte auf einem plateau gefüllt mit crushed ice serviert, dazu servieren wir frische zitrone, apfel/wasabi salsa, tomaten/vinaigrette, aioli und hausgemachtes focaccia-brot.

h a u p t s p e i s e n

caesar salad al seagrass auch als vorsepeise möglich 14|21
knackiger lattich salat/croûtons/caesardressing/parmiggiano

+ black tiger shrimps +8

royal rock lobster burger 36

im briochebun serviert

grillierter rock lobster schwanz/safranmayonnaise/brunnenkresse/coleslaw

+ potato wedges +6.5

paella al seagrass 39

spanisches reispfannengericht

safranreis/krustentierfond/blacktiger shrimps/kabeljau/lachs/miesmuscheln

schweizer rindsentrecôte café de paris 46|56

180g/250g, wird klassisch auf dem rechaud serviert

rare gebraten/gratiniert/serviert mit potato wedges