



BAD AM SEE

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

MENÜ

Liebe Gäste

Willkommen im sommerlichen Genussparadies am Zürichsee!

Unsere neue Karte ist eine Hommage an den Geschmack des Sommers – voller Leichtigkeit, Frische und Lebensfreude. Küchenchef Herbert Federspiel und sein Team haben mit viel Liebe zum Detail feine Kreationen entwickelt, die Saisonalität mit mediterraner Raffinesse vereinen.

Entdecken Sie auch unsere täglich wechselnden Empfehlungen, bei denen sich unsere Küchencrew von der Marktfrische leiten lässt.

Do you need the English menu?
Please do not hesitate to ask our team – we are happy to provide one.

En Guetä

Familie Federspiel & Bad am See Crew



Vorspeisen

BLATTSALAT

Grüner Blattsalat, Dressing nach Wahl*
10

GEMISCHTER SALAT

Farbenfroher Salat, Dressing nach Wahl*
12

*Hausgemachte Dressings: French, Italian

BURATTA

Buratta mit Cherrytomaten
21

SOMMER GAZPACHO

Kaltservierte Tagessuppe
9

SOCKEYE LACHS

Sockeye-Lachs aus Eigenfang
mit gepickeltem Ingwer & Wakame
30

TATAR VOM RIND BAD AM SEE STYLE

25 / 36

CARPACCIO VOM RIND

Rucola, Parmesan
28

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben, Thunfisch-Sauce,
garniert
24 / 38

HAUSGEMACHTE BASILIKUMNUDELN

mit Sockeye-Lachs
24 / 32

Vegi Variante (ohne Sockeye-Lachs) 
16 / 26

Hauptgänge

ZANDERKNUSPERLI

Zander im dünnen Bierteig mit
hausgemachter Tartarsauce,
Beilage nach Wahl*

34 / 42

BLACK-TIGER GARNELEN

auf Zitronenrisotto

42

EGLI MEUNIÈRE

Egli Filets in brauner Butter gebraten,
Beilage nach Wahl*

35 / 45

WOLFSBARSCH MEUNIÈRE

Wolfsbarsch in brauner Butter gebraten,
Beilage nach Wahl*

43

BAD'S FANGFRISCHER FISCHTELLER

Empfehlung des Tages,
je nach Fang und Marktangebot

48 - 56

zusätzlich farbenfrohes Gemüsebouquet

9

zusätzlich frischer Blattspinat

7

*Beilagen (im Preis inklusive)

Salzkartoffeln
Trockenreis
Weissweinsrisotto
Pommes frites
Teigwaren

KALBSSTEAK

an Cognacsauce &
farbenfrohes Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl*

52

RINDSFILET

Zitronenpfeffer &
farbenfrohes Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl*

Lady's Cut, 160 gr. / 44

Men's Cut, 220gr. / 54

KALBSPICCATA

farbenfrohes Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl*

48

BŒUF STROGANOFF

Rindsfiletwürfel, Essiggurken, Zwiebeln, Champignons,
an leichter Paprika-Rahmsauce,

Beilage nach Wahl*

46

BUNTER GEMÜSETELLER

Saisongemüse mit Spiegelei,
Beilage nach Wahl*

32

SALAD BOWL

Blattsalat, Feta, Peperoni, Tomaten, Gurken & Oliven

mit dreierlei Falaffel 

26

mit Zanderknusperli

32

GRILLIERTER HALLOUMI KÄSE

Tomaten & Oliven Salat

24

Desserts

TIRAMISU

12

CREMA CATALANA

10

TAGESKUCHEN

8 - 12

Glace & Sorbets

Rahmglace	Sorbet
Vanille	Mango
Schokolade	Zitrone
Erdbeere	
Mocca	

je Kugel
4.2

Rahm
1.8



NOCH EINEN SCHLUMMI
AN DER BAR?

Entdecken Sie unsere Bar & Lounge
im Untergeschoss.
Täglich geöffnet unter der Woche ab 16.00 Uhr
und Wochenends ab 14.00 Uhr.



DEKLARATION

FISCH & FLEISCH

Egli	Valperca SA, Raron, La Perche Loe
Wolfsbarsch	Aquakultur Griechenland
Lachs	Alaska
Zanderknusperli	Wildfang Polen
Black Tiger / Krustentiere	Ökologische und nachhaltige Aquakultur Vietnam / Grönland Garnelen

Rind	Irland, Australien, USA
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rohschinken	Spanien, Italien

Wir verwenden und servieren schweizer Brot und Feinbackwaren, ausnahmen sind deklariert.

news & mehr

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM
@badamsee_restaurant



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.