

BAD AM SEE

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

MENÜ

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in unserer Oase des Genusses.

Unsere Speisekarte, sorgfältig zusammengestellt von unserem innovativem Küchenteam, kombiniert erlesene Zutaten mit originellen Zubereitungsmethoden, um Ihnen ein Geschmackserlebnis zu bieten.

Vergessen Sie nicht einen Blick auf unsere Tagesspezialitäten zu werfen und lassen Sie sich die täglichen Empfehlungen des Chefs nicht entgehen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns am Zürichsee.
Geniessen Sie Ihren Aufenthalt!

Do you need the English menu? Do not hesitate to ask the restaurant staff for it.

En Guetä

Familie Federspiel & Bad am See Crew

Salate

BLATTSALAT

Grüner Blattsalat, Dressing nach Wahl*

10

GEMISCHTER SALAT

Farbenfroher Salat, Dressing nach Wahl*

12

*Hausgemachte Dressings: French, Italian, Caesar, Koriander

CAESAR SALAD

Romana Herzen, Parmesan, Kapern,
Sardellen, Tomaten, Caesar Dressing

mit Maispoulet, 18 / 26
mit Black Tiger Prawns, 24 / 32
mit Zanderknusperli, 24 / 32

Suppe

PARMESANSCHAUMSUPPE

Parmesan, Croutons

12

Vorspeisen

KALTGERÄUCHERTER SOCKEYE LACHS

Alaska Wildlachs aus Eigenfang, Mango-
Papayasalat, Korianderdressing, Kresse

29

CEVICHE VOM TAGESFISCH

Leche de Tigre, Avocado, Ananas,
Zwiebeln, Chilli, Erdnüsse

27

TOMATE MIT BURRATA BAD AM SEE STYLE

Tomaten, Burrata, Avocado, Basilikum

24

RINDSCARPACCIO

Senfkaviar, Nüsse, Pecorino, Pilze

28

Hauptgänge

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT PARMESAN

Rohschinken, Parmesansauce, Rucola

32

Vegi Variante (ohne Rohschinken)

24

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE VONGOLE

Vongole, Miesmuscheln, Knoblauch,
Chili, Kirschtomaten

34

GEBRATENER EGLI MEUNIÈRE

Eglifilet, frischer Babyspinat,
Salzkartoffeln

57

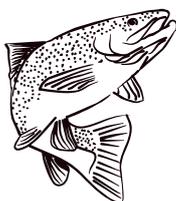
GEBRATENER ZANDER

Zanderfilet, frischer Babyspinat,
Kartoffelstock, Eigelb

52

zusätzlich farbenfrohes Gemüsebouquet

9



RINDSFILET

Pommes frites, Gemüse,
Chimichurri, Portweinjus

57

GEFÜLLTE MAISPOULETBRUST

Kräuterfarce, Kartoffelstock, Gemüse
Chimichurri, Portweinjus

44

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

Pommes frites, Preiselbeere

45

THAI POULET WOK

Maispoulet, Jasminreis, Asia-Gemüse,
Pilze, Pac Choi

39

Vegi Variante (ohne Maispoulet)

29

Desserts

NEW YORKER CHEESECAKE

Haselnüsse, Blaubeere, Himbeere,
Vanille Glace

15

CRÈME BRÛLÉE

Vanille, Himbeersorbet,
Schoko-Crumble

14

ZITRONEN TARTE

Sauerrahm Glace, Waldfrucht Ragout

15

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

Rahmglace	Sorbet
Vanille	Himbeere
Schokolade	Yuzu
Erdbeere	Mango
	Waldfrucht

je Kugel
4.5

Rahm
1.5

DEKLARATION

FISCH & FLEISCH

Zander	Aquakultur Schweiz
Egli	Valperca SA, Raron, La Perche Loe
Muscheln / Vongole	Italien / Frankreich
Black Tiger Prawns	ökologische und nachhaltige Aquakultur Vietnam
Wildlachs	Alaska
Rind	Irland, Australien
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Maispoulet	Frankreich
Rohschinken	Italien / Spanien

Bitte informieren Sie das Servicepersonal über Unverträglichkeiten und möglichen Allergien.

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.