

KOSTBAR

Entdecken & genießen
Syrlins Klassiker

VORSPEISEN & SALATE

	€
Herbstlicher Fitnessalat eingelegte Gemüse Früchte Croutons Balsamicodressing	9 15
Wahlweise mit Rotschalengarnelen oder Rinderfilet	10
Vitello Tonnato Kalbsscheiben Thunfisch-Limonencreme Kapern	16
Schweizer Wurstsalat rote Zwiebeln Radieschen Bauernbrot Bratkartoffeln	16
Gratinierter Saint Maure-Ziegenkäse Feigen Herbstsalat Pinienkerne	18

SUPPEN

Kürbisschaum Meeresfische Knusperflocken	15
--	----

VEGETARISCH

Safrankürbisrisotto Cashew kandierte Tomaten Ofenkürbis	17 24
Tagliárini Herbsttrüffel Parmesan	19 28

FISCH

Edelfischeintopf Herbstgemüsen Duftreis Krustentiersud	29
--	----

FLEISCH

Maultaschen in der Ochsenessenz oder auf Kartoffelsalat	14
Wiener Schnitzel Speckbratkartoffeln Rahmsalate Limettenbutter	32
vom Kalb	27
vom Huhn	27
Perlhuhn-Saltimbocca Kartoffelknusperpüree Herbstgemüse Portweinjus	26
Bregenzer Kalbsrahmgulasch Serviettenknödel gegrillte Pilze Salat	28
Rostbrätle vom Rumpsteak Handgeschabte Spätzle zweierlei Zwiebeln Rahmsalat	26 34
Rostbraten „Syrlin“ vom Rinderfilet Maultaschen Bratkartoffeln oder Spätzle Rahmsalat zweierlei Zwiebeln	42

DESSERT

„D´espresso“ Espresso Variation aus der Hauspatisserie	10
Vanille-Crème-brûlée warme Zwetchgen Waldbeersorbet	11
Sorbetvariation mit exotischen Früchten Knusperhippe	12

BUSINESS LUNCH

Vorspeise & Hauptgang // Hauptgang & Dessert	32
Vorspeise & Hauptgang & Dessert	39
Zu dem Business Lunch serviert Ihnen das „Syrlin-team“ einen Espresso	

Änderungswünsche berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,50€



SYRLIN SPEISEWELT
Restaurant & Kostbar

KOSTBAR

Entdecken & genießen

Abendkarte

VORSPEISEN

Buratta Kürbis Apfel Herbsttrompete	17
Schwertfisch gegrillte Jakobsmuschel Gelbe Beete Kaviar-Crème-Fraîche Orangenkaviar	26
Glasiertes Kalbsbries Bohnencassoulet Lardoschaum	22
Ricotta-Gnocchi Herbsttrüffel Parmesan 36 Monate gereifeter Parmesan	25

SUPPE

Hummerbisque Edamame Hummerravioli	18
--	----

FISCH

Hummer in Olivenöl gegart Felsenkrebs Safran Vanille Birne	42
Zander mit Cashewkruste Pak Choi Kürbiscurrystampf Cacciuccofond	42

FLEISCH

Perlhuhnroulade Mangold-Täschchen Kräutersaitlinge Mohnspätzle	37
Kalbsbacken Sellerie-Püree Vanille-Möhren Herbsttrüffel	37
Iberico Steak Schmorartischocke Perlzwiebeln cremige Kürbispolenta Balsamico	37

STEAKS

Black Angus Rinderfilet | 200 g 45 € | 300 g 59 €

Marktgemüse | Rosmarin „La Ratte“ Kartoffeln | Barolo Jus

*Gelbflossen-Thunfischsteak 200 g 42 € | Tomaten-Gemüse Vinaigrette | Sojagemüse |
Kartoffelpüree*

5 Gang Überraschungsmenü (Vegetarisch auf Anfrage)	89
---	-----------

DESSERT

Syrlin Sorbetvariation	12
Pfirsich Sphäre	15
Geeiste Himbeere Pistazien Mandeln	16
Chefs Käsevariation mit hausgemachten Chutney mit Früchten	20



SYRLIN SPEISEWELT

Restaurant & Kostbar