

SEASONS
INSPIRED GLOBAL TASTES

Seasons takes market-fresh produce and seafood, adds herbs and spices from around the world, and marries it all with a delightful splash of inspiration. The result is our à la carte menu starring Mediterranean dishes touched with aromatic Asian flavours and vibrant Latin American influences.

CHOICE OF STARTERS

VG	Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil Tomaten-Gazpacho mit Sommergemüse, Beeren und Olivenöl Gaspacho de tomates aux légumes d'été, baies et huile d'olive	16€
VG	Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread Tomatensalat mit Mango, Avocado, Jalapeno-Paprika und Carasau-Brot Salade de tomates à la mangue, avocat, piments Jalapeno et pain Carasau	17€
V	Burrata with summer stone fruits and lime Burrata mit Sommer-Steinobst und Limette Burrata aux fruits à noyau d'été et citron vert	21€
VG	Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas Guacamole mit Pistazien, Jalapeño-Paprika und knusprigen Tortillas Guacamole aux pistaches, piments jalapeño et tortillas croustillantes	18€
GF	Tuna Tartar in ginger marinade, avocado and spicy radish Thunfisch-Tatar in Ingwermarinade, Avocado und würziger Rettich Tartare de thon à la marinade de gingembre, avocat et radis épicé	21€
	Pastrami hot slices of beef breast on rustic bread with pickled cucumber and Dijon Pastrami, heiße Scheiben Rinderbrust auf rustikalem Brot mit Gewürzgurke und Dijon-Senf Pastrami, tranches chaudes de poitrine de bœuf sur pain rustique avec cornichon et moutarde de Dijon	21€
	Crispy Shrimp Satay with mango chutney Knusprige Garnelen-Satay mit Mango-Chutney Brochettes de crevettes croustillantes avec chutney de mangue	24€
	Spiced Chicken Samosas with coriander sauce Würzige Hähnchen-Samosas mit Koriandersoße Samosas au poulet épicé avec sauce à la coriander	17€
V	Black Truffle Pizza with fontina cheese Pizza mit schwarzem Trüffel und Fontina-Käse Pizza à la truffe noire et fromage fontina	24€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

CHOICE OF MAIN DISHES

V GF	<p>Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki 29€</p> <p>Gebratener Blumenkohl mit Chili, Sesam und Minz-Tzatziki Chou-fleur frit au piment, sésame et tzatziki à la menthe</p>
	<p>Cigarette pasta with prawns, clams, mussels and tomato-cashew pesto 31€</p> <p>Zigarettepasta mit Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tomaten-Cashew-Pesto Pâtes cigarette aux crevettes, palourdes, moules et pesto de tomates et noix de cajou</p>
	<p>Spiced crusted Sea Bass with sweet and sour broth and vegetables 32€</p> <p>Gewürzkrusteter Wolfsbarsch mit süß-saurer Brühe und Gemüse Bar en croûte d'épices, bouillon aigre-doux et légumes</p>
	<p>Grilled tuna fillet with green asparagus, hummus and yuzu mayonnaise 30€</p> <p>Gegrilltes Thunfischfilet mit grünem Spargel, Hummus und Yuzu-Mayonnaise Filet de thon grillé avec asperges vertes, houmous et mayonnaise au yuzu</p>
	<p>Risotto with chicken filet and smoked scamorza cheese 33€</p> <p>Risotto mit Hähnchenfilet und geräuchertem Scamorza-Käse Risotto au filet de poulet et scamorza fumée</p>
GF	<p>Sesame crusted Salmon with heirloom tomatoes, miso-yuzu broth and ginger rice with chili 32€</p> <p>Sesamkrustierter Lachs mit alten Tomaten, Miso-Yuzu-Brühe und Ingwerreis Saumon en croûte de sésame avec tomates anciennes, bouillon miso-yuzu et riz au gingembre</p>
	<p>Parmesan crusted Chicken with baby artichokes and basil-lemon sauce 31€</p> <p>Parmesankrustiertes Hähnchen mit Baby-Artischocken und Basilikum-Zitronen- Sauce Poulet en croûte de parmesan avec petits artichauts et sauce basilic-citron</p>
	<p>Pan roasted Pork Fillet with kimchi, crispy panko and potato-corn puree 32€</p> <p>Gebratenes Schweinefilet mit Kimchi, knusprigem Panko und Kartoffel-Mais-Püree Filet de porc poêlé avec kimchi, panko croustillant et purée de pommes de terre et maïs</p>
	<p>Pepper crusted Beef Tenderloin with carrot and miso-mustard sauce 32€</p> <p>Pfefferkrustiertes Rinderfilet mit Karotten und Miso-Senf-Sauce Filet de bœuf en croûte de poivre avec carottes et sauce miso-moutarde</p>

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

CHOICE OF DESSERTS

V	Cheesecake with crème fraiche and forest fruits Käsekuchen mit Crème Fraîche und Waldfrüchten Gâteau au fromage avec crème fraîche et fruits des bois	14€
V	Sundae with salted caramel ice cream, milk chocolate crème, peanuts and popcorn Sundae mit Salzkaramell-Eis, Milkschokoladencreme, Erdnüssen und Popcorn Sundae au caramel salé, crème au chocolat au lait, cacahuètes et popcorn	14€
	Coconut frozen parfait with mango jelly Gefrorenes Kokosnuss-Parfait mit Mango-Gelee Parfait glacé à la noix de coco avec gelée de mangue	14€
VG GF	Fruit Salad with almonds and mint Obstsalat mit Mandeln und Minze Salade de fruits aux amandes et à la menthe	14€
	Variety of cheese Fontina, Grana Padano, graviera with thyme, feta cheese Käseauswahl: Fontina, Grana Padano, Graviera mit Thymian, Feta Sélection de fromages : fontina, grana padano, graviera au thym, feta	12€
V GF*	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Eisauswahl: Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces : vanille, chocolat, banane et fraise	5€
VG GF*	Sorbet Selection, mango and lime Sorbetauswahl: Mango und Limette Sélection de sorbets : mangue et citron vert	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

CHOICE OF STARTERS

	Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil	16€
	Tomaten-Gazpacho mit Sommergemüse, Beeren und Olivenöl Gaspacho de tomates avec légumes d'été, baies et huile d'olive	
GF	Beetroot Pastrami on rustic bread with pickled cucumber and Dijon mustard	18€
	Rote-Bete-Pastrami auf rustikalem Brot mit Gewürzgurke und Dijon-Senf Pastrami de betterave sur pain rustique avec cornichon et moutarde de Dijon	
	Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread	17€
	Tomatensalat mit Mango, Avocado, Jalapeño-Paprika und Carasau-Brot Salade de tomates à la mangue, avocat, piments jalapeño et pain carasau	
	Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas	18€
	Guacamole mit Pistazien, Jalapeño-Paprika und knusprigen Tortillas Guacamole aux pistaches, piments jalapeño et tortillas croustillantes	

CHOICE OF MAIN DISHES

GF	Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki	29€
	Gebratener Blumenkohl mit Chili, Sesam und Minz-Tzatziki Chou-fleur frit au piment, sésame et tzatziki à la menthe	
	Cigarette pasta with seasonal vegetables and tomato-cashew pesto	32€
	Zigarettepasta mit saisonalem Gemüse und Tomaten-Cashew-Pesto Pâtes cigarette aux légumes de saison et pesto de tomates et noix de cajou	

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

CHOICE OF DESSERTS

	Chocolate Tart with coconut cream and caramelized strawberry sauce	14€
	Schokoladentarte mit Kokoscreme und karamellisierter Erdbeersoße Tarte au chocolat avec crème de coco et sauce aux fraises caramélisées	
GF	Fruit Salad with almonds and mint	14€
	Obstsalat mit Mandeln und Minze Salade de fruits aux amandes et à la menthe	
GF*	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Sorbetauswahl: Mango und Limette Sélection de sorbets: mangue et citron vert	

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.