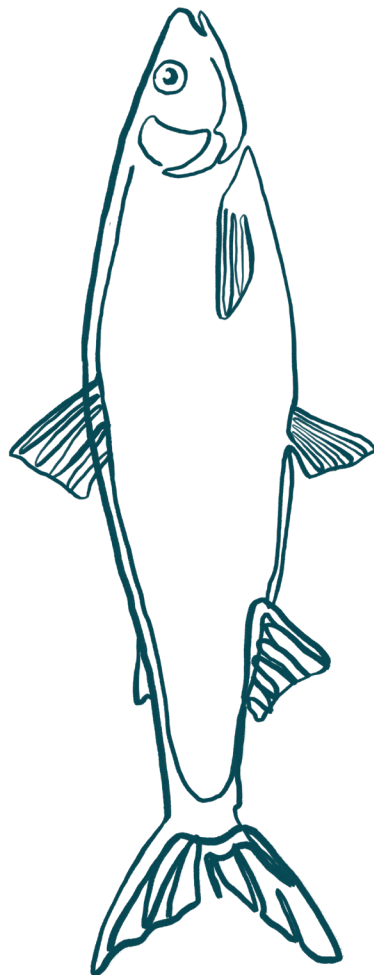


Fischer-Lunch



Stör: ITA | Zander: CH | Fleisch: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wein Highlights

Schaumwein

Extra Brut - DOCG

Cuvée Prestige Ca' del Bosco - Lombardei
84% Chardonnay, 14% Pinot Noir,
2% Pinot Bianco

Inbegriff für den wohl besten Schaumwein
Italiens - Méthode Champenoise.

1dl 14.5 | 7.5dl 97 | 15dl 188

Weiss

Pinot Blanc - Zürichsee AOC

Dreistand - Stäfa
100% Pinot Blanc

Frisch im Auftakt, mittlere Fülle mit leichter
Mineralität. Die perfekte Begleitung.

1dl 10 | 7.5dl 70

Rot

Pinot Noir - AOC | 2022

Markus Ruch - Schaffhausen
100% Pinot Noir

Erstklassige Trauben, kleine Erträge und ein
langer, sorgfältiger Ausbau führen zu diesem
Wein.

1dl 12 | 7.5dl 85

Fischer-Lunch

Vorspeise | starter

Carpaccio vom Stör | Gemüsevinaigrette
sturgeon carpaccio | vegetable vinaigrette

oder | or

Schwarzwurzelsuppe
salsify soup

Hauptspeise | main course

Hausgemachte Zander-Ravioli |
Fenchelconfit | Dill-Butter
*homemade pike-perch ravioli |
fennel confit | dill butter*

oder | or

Kartoffel-Gemüsestrudel |
Taleggiosauce | Preiselbeeren
*potato vegetable pie |
taleggio cheese sauce | cranberries*

oder | or

Waadtländer Saucisson |
Sauerkraut | Gschwellti
*vaudois sausages | sour cabbage |
boiled potatoes*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

Den wöchentlich wechselnden Fischer-Lunch
servieren wir von 11.30 bis 15.30 Uhr.

