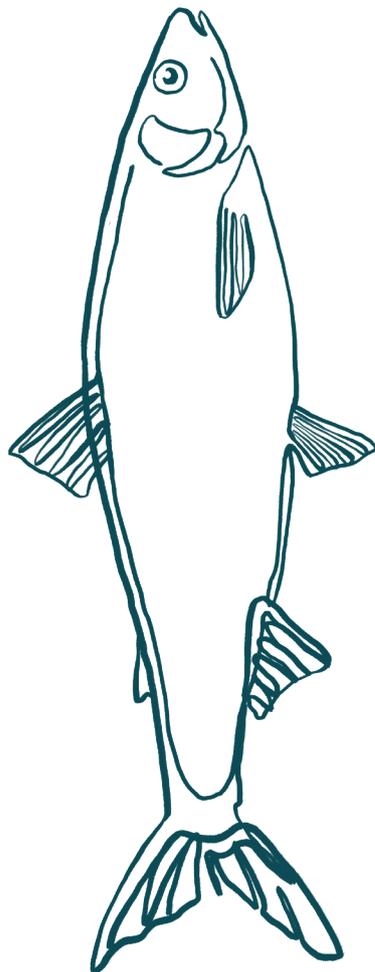


Fischer-Lunch



Poulet: CH | Krevetten: VTN | Wolfsbarsch: TUR

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

Wein Highlights

 Weiss

Aus den Dörfern

Rosi Schuster - Burgenland
Grüner Veltliner

Am Gaumen wunderbar saftig, frisch,
weiches Tannin und mit einer feingliedrigen
Extraktsüsse. Ein sensationeller Weinwert.

1dl 8.5 | 7.5dl 58

Rosé

Ma Terre Rosé - Vin de Provence

Les Vignerons du Roy René - Coteaux Provence
Cinsault, Grenache Noir, Syrah

In der Nase Aromen von roten Früchten.
Am Gaumen bemerkbare Frische mit einer
Dominanz von Zitrusfrüchten

1dl 8 | 7.5dl 58

Rot

Buio Buio Riserva - DOC | 2019

Cantina Mesa - Sardinien
100% Carignano del Sulcis

Seidige Textur und eingebundene Tannine.
Absolute Ferienstimmung: elegant und
ausgewogen!

1dl 11.5 | 7.5dl 79

 naturnaher Weinanbau

Fischer-Lunch

Vorspeise | *starter*

Rindsbouillon | Flädli | Schnittlauch
beef bouillon | flädli | chive

oder | *or*

Hausgemachter Kürbisfalafel |
Zitronenjoghurt-Dip | Granatapfelkerne
*homemade pumpkin falafel | lemon yoghurt dip |
pomegranate seeds*

Hauptspeise | *main course*

Wolfsbarsch | Weissweinsauce |
provenzalisches Gemüse | Venerereis
*sea bass | white wine sauce |
provençal vegetables | venereal rice*

oder | *or*

Geschmorter Pak Choi |
Thymian | Sake | Tofu
*braised pak choi | thyme |
sake | tofu*

oder | *or*

Pouletbrust | gegrillte Krevetten |
Korianderöl | Blaue Kartoffel-Chips
*chicken breast | grilled shrimps |
coriander oil | blue potato chips*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

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

