

LACHS METZGETE

Die Lachs Metzgete vereint traditionelle Schweizer Genusskultur mit dem edlen Geschmack von Lachs. Hier trifft Hausmannskost auf die zarte Raffinesse des Fisches. Ein Fest für Gourmets, bei dem der Lachs in kreativen Variationen im Mittelpunkt steht: geräuchert, gegrillt oder mariniert.

Ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition neu interpretiert und zum Geniessen einlädt!



**1.-17.
NOV**

Weinempfehlung

Weisswein

Chardonnay – Zürichsee AOC

Dreistand – Stäfa Sternenhalde

100% Chardonnay

Ein lokaler Chardonnay, zart cremig mit leichter Butternote und schöner Fülle.

1dl 9.5 | 7.5dl 64

Weisswein

Pinot Gris – Thurgau AOC

Weingut Wolfer – Thurgau

100% Pinot Gris

Dieser Grauburgunder begeistert durch komplexe und vollmundige Aromen und ist ein harmonischer Essensbegleiter.

7.5dl 74

Rotwein

Cabernet Dorsa – Aargau AOC | 2022

Bickgut – Aargau

100% Cabernet Dorsa

Eine spannende Entdeckung aus unserem Nachbarkanton. Ausgeprägte Aromen, samt Tannine.

1dl 11 | 7.5dl 77

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

Lachs Metzgete

Swiss Lachs in diversen Variationen

Tischweise ab 2 bis 8 Personen

Erster Gang (kalt)

Profiterole mit Lachsmousse |
Lachsrögen | Fenchelcreme

*profiterole with salmon mousse |
salmon roe | fennel cream*

Carpaccio | Zitronenöl |
Vanille-Vinaigrette

carpaccio | lemon oil | vanilla vinaigrette

Gebeizter Lachs |

Buchweizen Crêpe | Meerrettich

*marinated salmon | buckwheat crêpe |
horseradish*

Zweiter Gang (warm)

Räucherlachs | Rösti |
Crème fraîche | Wasabi

*smoked salmon | rösti |
fresh cream | wasabi*

Samosa | Sriracha Mayo
filled pastry | chili mayo

Pochierter Lachs | Safranfond
poached salmon | saffron stock

En Papillote | Wurzelgemüse
in parchment paper | root vegetables

Mini Lachsburger
mini salmon burger

Preis pro Person 84