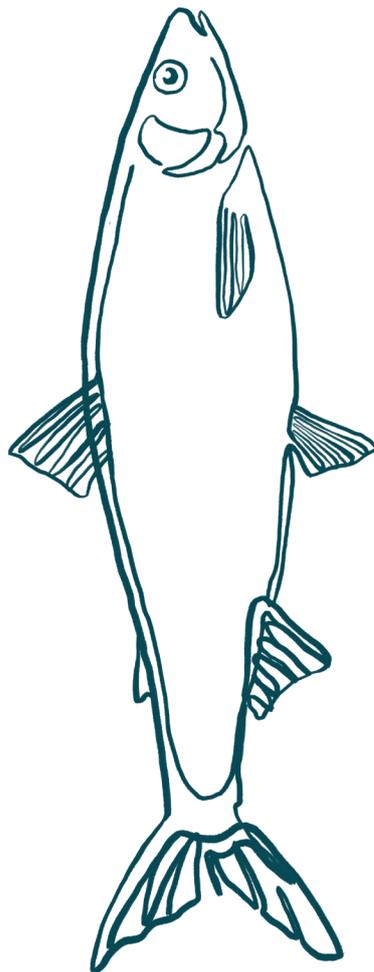


# Fischer-Lunch



Krevetten: VNM | Lamm: IRL

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

### Franciacorta 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

### El Muelle de Olaso „Bio“

Luiz Perez - Cadiz 100%

Polomino frisch, knackig und schmackhaft  
mit einem langen Abgang.

1dl 9 | 7.5dl 62

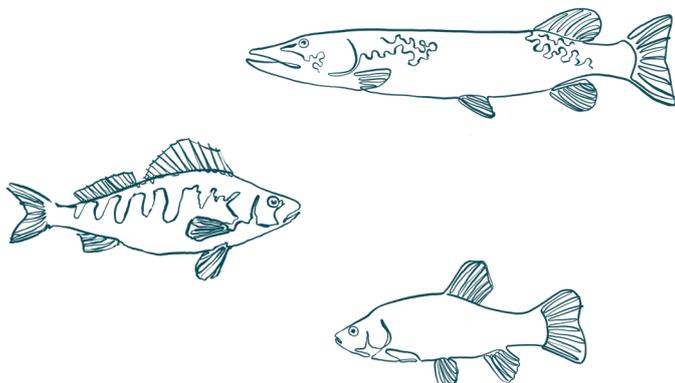
## Rot

### Galena Priorat D.O.Q. | 2021

Clos Galena - Priorat  
Cariñena, Cabernet Sauvignon,  
Garnacha, Merlot

Ein herrlicher Wein aus dem kleinen, gebirgigen  
Priorat, mit eigenem DOQ-Status.

1dl 11.5 | 7.5dl 82



# Fischer-Lunch

## Vorspeise | starter

Pochiertes Freilandei | Spinat |  
Sauce Hollandaise  
*poached free-range egg | spinach |  
hollandais sauce*

oder | or

Tomatencremesuppe | Basilikumöl  
*tomato cream soup | basil oil*

## Hauptspeise | main course

Riesenkrevetten | Avocado-Tomatensalat  
*king prawns | avocado-tomato salad*

oder | or

Gefüllte Peperoni | Couscous | Feta |  
Sesam | Korriander  
*stuffed peppers | couscous | feta |  
sesame seeds | coriander*

oder | or

Lammfilets | Bärlauchkruste |  
Rotwein-Jus | Ratatouille | Kartoffeln  
*lamb fillets | wild garlic crust |  
red wine jus | ratatouille | potatoes*

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

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

