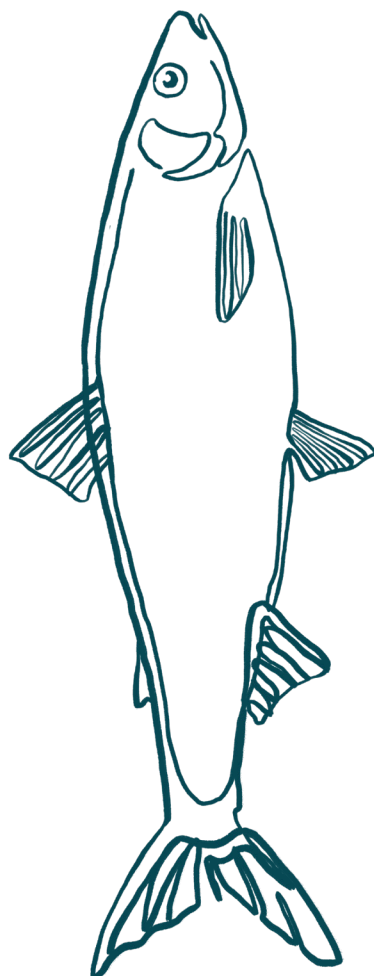


Fischer-Lunch



Fisch: ITA | Fleisch: FRA

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

St. Saphorin „Belle Dame“ - AOC

Sélection Landolt - Lavaux
100% Chasselas

Dezenter Duft nach Blüten, vollmundig im
Bukett und vielschichtig im Finish.

1dl 8.5 | 7.5dl 59

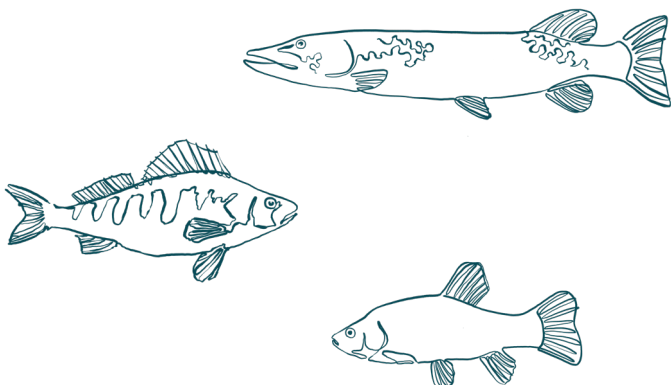
Rot

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

Randencarpaccio
Ziegenkäsepralinen | Balsamico
*beetroot carpaccio | goat cheese
balsamic vinegar*

oder | or

Marronisuppe | Apfel | Thymian
chestnut soup | apple | thyme

Hauptspeise | main course

Weisse Forellenfilets
Mandelbutter | Blattspinat | Bratkartoffeln
*white trout fillets | almond butter
leaf spinach | fried potatoes*

oder | or

Kürbisisotto
Radicchio | Belper Knolle
*pumpkin risotto
radicchio | cheese tuber from Belp*

oder | or

Geschmorte Entenkeule
Kümmeljus | Kabis | Kartoffelpüree
*braised duck leg | cabbage
caraway jus | mashed potatoes*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

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

