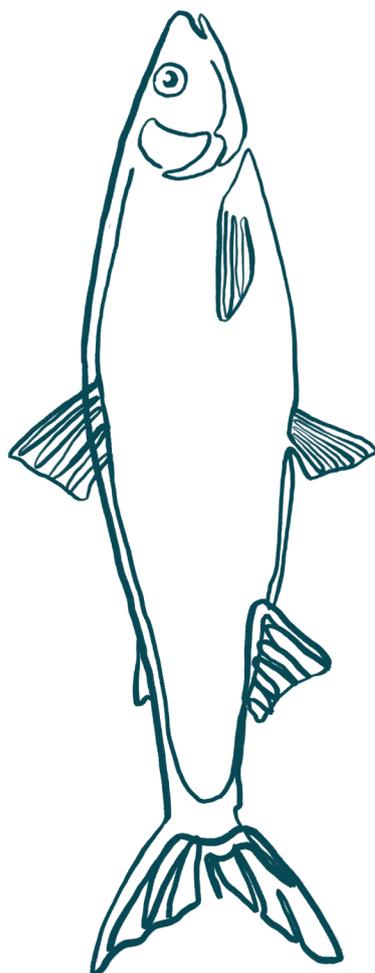


# Fischer-Lunch



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

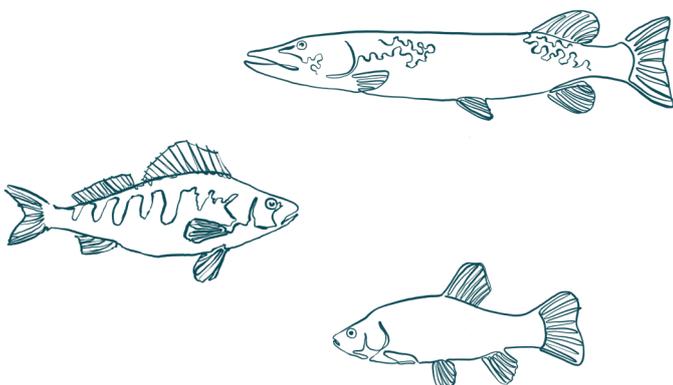
## Rot

### 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.

