

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