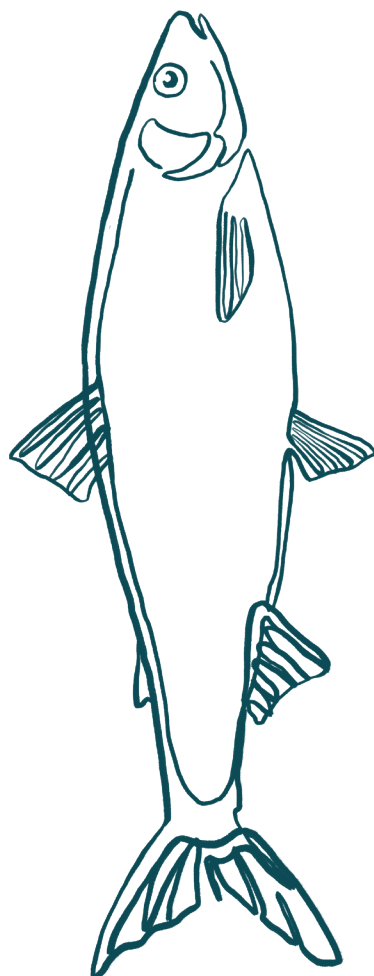


Fischer-Lunch



Goldbutt: NLD | Poulet: 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

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

Kopfsalat | Parmesandressing | Croûtons
lettuce | parmesan dressing | croûtons

oder | or

Gelbe Karotten-Ingwersuppe | Curry
yellow carrot-ginger soup | curry

Hauptspeise | main course

Goldbuttfilet im Speckmantel |
Peperoni-Ragout | Fregola Sarda
*plaice fish fillet wrapped in bacon |
pepperoni ragout | fregola sarda*

oder | or

Spinat-Crêpe | Ricotta |
Tomaten Velouté
spinach crêpe | ricotta | tomato velouté

oder | or

Maispouardenbrust | Limonen-Risotto |
Rotwein-Jus
*corn poulard breast | lime risotto |
red wine jus*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

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

