

Unsere Fischspezialitäten

Fischsuppe mit Safran und Fischstücklein, Knoblauchbrot 14.80

Salatteller mit lauwarmen Fischstreifen 23.80

Salatteller mit panierten Crevetten /8 Stück 24.80

Fischstückli fritiert im Körbli, Sauce Tartare 18.80

Fischerteller 29.80

Verschiedene Fischstücke gebraten mit Rösti

Pescado con papas arrugadas (kanarische Spezialität) 29.80

verschiedene Fischstücke gebraten mit Knoblauch,
mit Gschwellti und rassisger Peterli- und Chili-Knoblauchsauce (Mojo)

Forelle frisch aus dem Bassin  31.80

blau oder gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und brauner Butter

*Zanderfilet pochiert 38.80

an einer sämigen Kräuterrahmsauce mit Riesling

*Zanderfilet gebraten nach römischer Art 38.80

mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen, Mandeln

*Eglifilets "Müllerin-Art" 37.80

in Butter gebraten, Sauce Tartare

*Eglifilets im Bierteig fritiert, Sauce Tartare 37.80

*Riesencrevetten gebraten an Whiskysauce 39.80

*Diese Gerichte servieren wir mit Salzkartoffeln, Wildreis
oder Risotto aus dem Käse sowie Tagesgemüse



Unsere Fleischgerichte

Falsche Schnecken	18.80
Rindsfiletwürfeli gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	
Schweinssteak gebraten	29.80
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites	
Schweinscordon bleu	29.80
mit Pommes frites	
Kalbsleberli „Provençale“	31.80
mit Provençale-Kräutern und Knoblauch parfümiert, Rösti	
*Kalbscordon bleu	38.80
*Kalbssteak	38.80
mit hausgemachter Kräuterbutter	
*Rindsfilet	45.80
mit hausgemachter Kräuterbutter	
*Rindsfilet „surf and turf“	48.80
mit Bärenkrebsschwänzen	

*Diese Gerichte servieren wir mit Pommes-Frites, Nudeln,
Wildreis oder Risotto aus dem Käse sowie Gemüsebouquet

Chateaubriand ab 2 Personen, pro Person	47.80
mit Sauce béarnaise und hausgemachter Kräuterbutter Dazu servieren wir Pommes Frites oder Risotto sowie Gemüsebouquet	

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

Le menu poisson "Trois services" 53.80

3-Gang Fischmenu täglich frisch für Sie
zusammengestellt nach Angebot des Marktes

2-Gang Fischmenu nach Ihrer Wahl zusammengestellt 44.80

"Fischfondue" nur auf Anfrage

(ab 2 Personen, Preis pro Person à discrétion) 44.80

In Streifen geschnittene Fische, welche von Ihnen in
einer Safran-Bouillon gargekocht werden.

Dazu servieren wir einen gemischten Salat,
Wildreis, Perlzwiebeln, Cornichons, Ananaswürfeli und
vier verschiedene leichte kalte Saucen.

"Ganze Fische" (Preis nach Art und Gewicht des Fisches)

Jeden Dienstag- und Mittwochabend servieren wir ganze Fische
gebraten mit Kräutern oder in der Salzkruste

Es hät so lang's hät

Rindsfilet „surf and turf“ 48.80

Rindsfilet mit Bärenkrebsschwänzen

dazu servieren wir Risotto aus dem Käse und Gemüsebouquet