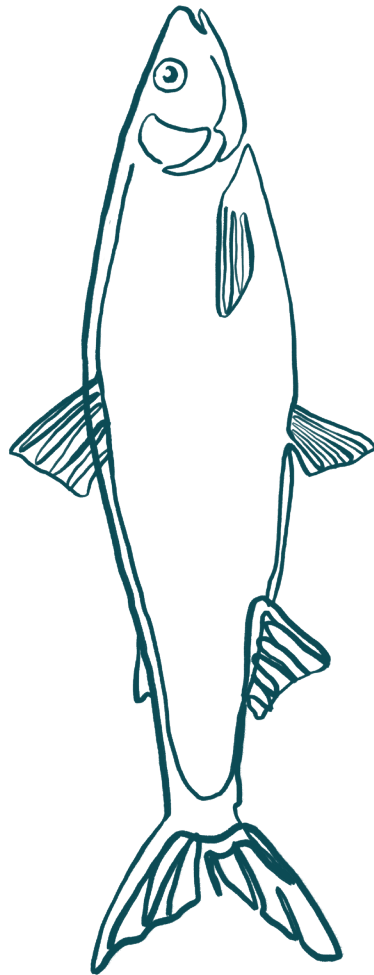


# Fischer-Lunch



Fleisch: CH

Fisch: EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Wein Highlights

*Weiss*  
**Riesling Feinherb**  
Weingut Messmer - Pfalz  
100% Riesling

Viel Spiel und Finesse am Gaumen und  
typisches Riesling Bukett im Abgang.

1dl 9.5 | 7.5dl 61

---

*Rosé*  
**Rosé - Zürichsee AOC**  
Dreistand - Wädenswil  
100% Pinot Noir

Feine Fruchtaromatik, spritzig und frisch.  
Ein Spitzen-Wein vom Zürichsee.

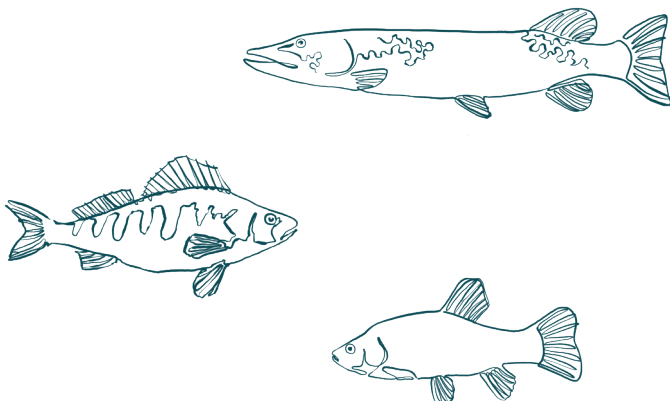
1dl 9.5 | 7.5dl 62

---

*Rot*  
**Buio Buio Riserva - DOC | 2019**  
Cantina Mesa - Sardinien  
100% Carignano del Sulcis

Seidige Textur und eingebundene Tanninen.  
Absolute Ferienstimmung:  
elegant und ausgewogen!

1dl 11.5 | 7.5dl 78



# Fischer-Lunch

Vorspeise | *starter*

Panzanella (toskanischer Brotsalat):  
Tomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Babyspinat  
*panzanella (Tuscan bread salad):*  
*tomatoes | cucumbers | red onions | baby spinach*

oder | *or*

Gemüsecremesuppe  
*vegetable cream soup*

---

Hauptspeise | *main course*

gebratenes Forellenfilet | Mandelbutter | grüne  
und weisse Spargeln | Schnittlauchkartoffeln  
*roasted trout fillet | almond butter |*  
*green and white asparagus | chive potatoes*

oder | *or*

Ravioli | Champignon-Ricotta-Füllung |  
Rucolapesto | Gemüsechips  
*ravioli | mushroom ricotta filling |*  
*rocket pesto | vegetable chips*

oder | *or*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes |  
Röstigaletten | glasierte Karotten  
*Zurich-style veal strips | rösti rissoles |*  
*glazed carrots*

---

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

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

