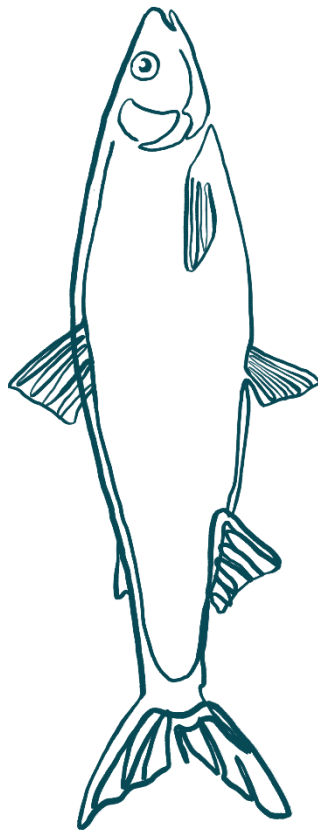


# Fischer-Lunch



Fisch: GR

Fleisch: CH

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Wein Highlights

## *Cidre*

### **Cidre Klettgau**

Oswald + Ruch – Schaffhausen  
Unser Team informiert euch gerne  
über die aktuellen Cidre Sorten.

Die Cidres aus dem Klettgau überzeugen mit  
Frische, Balance und naturbelassenem Charakter.  
Süffig, leicht und mit floraler Note.

1dl 7.5 | 7.5dl 49

---

## *Weiss*

### **Souvignier Gris AOC Zürichsee**

Dreistand – Wädenswil, Halbinsel Au oder Stäfa  
100% Souvignier Gris

Die Weissweine von Dreistand überzeugen mit  
reinen Traubensorten, Frische und schöner  
Balance.

1dl 9 | 7.5dl 59

---

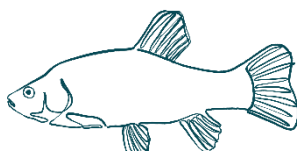
## *Rosé*

### **Conte Lemar – DOC**

Tenute Gregu – Sardinien  
85% Cannonau, 15% Vermentino

Verführerische Beerennoten und harmonische  
Würzigkeit am Gaumen ohne kitschige Süsse.

1dl 11 | 7.5dl 69



# Fischer-Lunch

## Vorspeise / Starter

Randencarpaccio | Rucola | Pinienkerne |  
Ziegenfrischkäse  
Beetroot carpaccio | Rocket | Pine nuts |  
Fresh goat cheese

oder | or

Selleriecrèmesuppe | Kräuterrahm  
Celery cream soup | Herb cream

---

## Hauptspeise / Main Course

Gebratenes Doradenfilet | Tomatengnocchi |  
Federkohl | Weissweinsauce  
Fried fillet of dorade | Tomato gnocchi |  
Spring cabbage | White wine sauce

oder | or

Kürbis-Ravioli | Salzeibutter  
Pumpkin ravioli | Sage butter

oder | or

Gebratene Pouletbrust | Polenta |  
Peperonata | Rahmsauce  
Roasted chicken breast | Polenta |  
Peperonata | Cream sauce

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

Unser wöchentlich wechselndes Fischer-Menu  
servieren wir von 11.30 bis 16.00 Uhr

