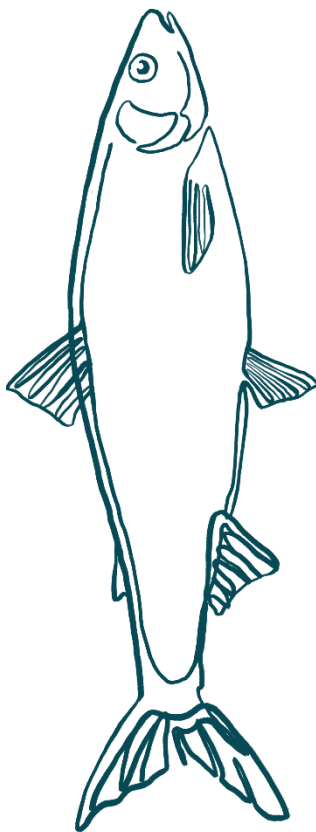


Fischer-Lunch



Fleisch/Fisch: GR

Polpo: PO

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

Polposalat | Aioli | Kartoffelsalat
Polpo salad | Aioli | Potato salad

oder | or

Rüebli-Kokoscrèmesuppe
Carrot coconut cream soup

Hauptspeise / Main Course

Forellenfilet | Kürbisrisotto
Trout fillet | Pumpkin risotto

oder | or

Selbstgemachte Tagliatelle |
Steinpilzrahmsauce
Homemade tagliatelle | Porcini cream sauce

oder | or

Rindssaftplätzli | Zwiebelsauce |
Bratkartoffeln | Speckbohnen
*Beef cutlets | Onion sauce |
Fried potatoes | Bacon-beans*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

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

