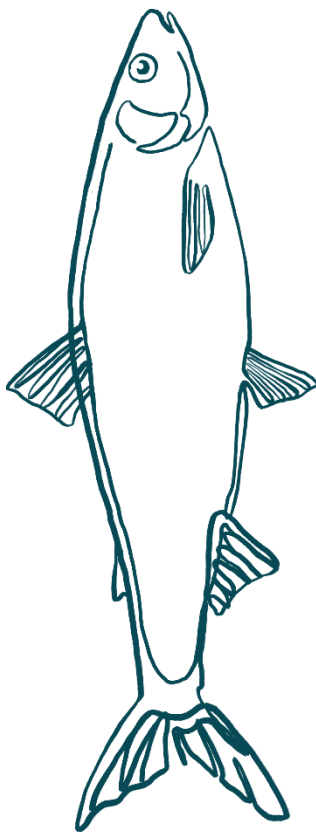


Fischer-Lunch



Fisch/Fleisch: Schweiz

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

St. Saphorin „Belle Dame“ - AOC

Sélection Landolt - Lavaux
100% Chasselas

Dezenter Duft nach Blüten, vollmundig
im Bukett und vielschichtig im Finish.

1dl 8.5 | 7.5dl 55

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

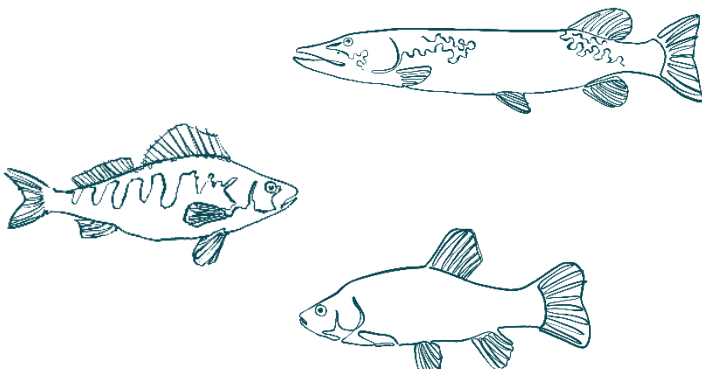
Rot

Blauburgunder - Zürichsee AOC | 2018

Dreistand - Stäfa
100% Pinot Noir

Ausbau 60% im Stahltank und 40% im
Holzfass. Ein würziger Blauburgunder von
unserem «Dorfwinzer».

1dl 9.5 | 7.5dl 63



Fischer-Lunch

à 35

Vorspeise / Starter

Roastbeef | Mesclun | Tartarsauce
Roastbeef | Mesclun | Tartar sauce

oder | or

Wassermelone-Kaltschale |
Zitronenpfeffer
Watermelon cold soup |
Lemon pepper

Hauptspeise / Main Course

Zanderfilet | Belugalinsen | Fenchel
Pike-perch fillet | Beluga lentils | Fennel

oder | or

Dörrtomatenrisotto | Feta
Dried tomato risotto | Feta

oder | or

Kalbsleber Venezianische Art |
Bratkartoffeln | Blumenkohl
Veal liver Venetian style |
Fried potatoes | Cauliflower

Unser wöchentlich wechselndes Fischer-Menu
servieren wir von 11.30 bis 16.30

