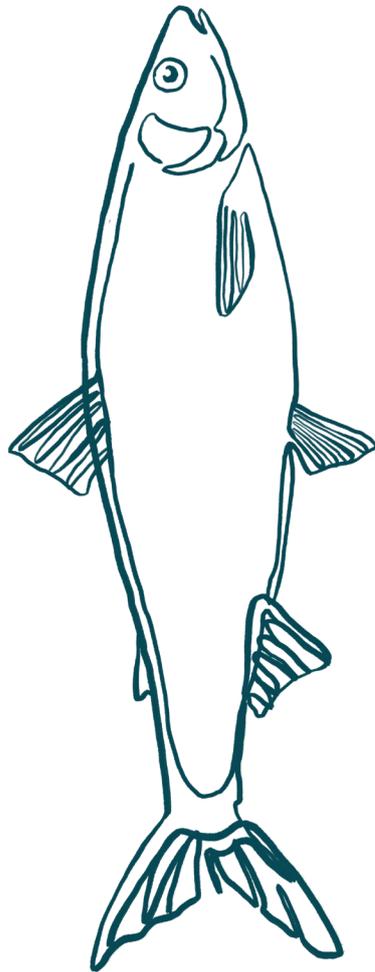


# Fischer-Lunch



Fleisch: CH

Fisch: 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

*Schaumwein*

**Prosecco Rosé Brut - DOC**

L'Anima di Vergani - Venetien  
Glera und Pinot Noir

Lebendig, fruchtig und frisch,  
mit edlem Finish.

1dl 11 | 7.5dl 68

 *Weiss*

**Trebbiano Abruzzo superiore - DOP „Demeter“**

Pietramore - Abruzzen  
100% Trebbiano

Im Geschmack frisch mit  
ausgeglichener Struktur. Fruchtige Noten  
mit ausgewogenem Abgang.

1dl 8.5 | 7.5dl 59

*Rot*

**Tres Matas Crianza - DO | 2016**

Vega de Yuso - Ribera del Duero  
100% Tinta del País

Reiche Duftfülle reifer schwarzer Früchte  
und Karamell, Leder und Zigarrenkiste.  
Ein einnehmend vollmundiger Wein.

1dl 10.5 | 7.5dl 74

 naturnaher Weinanbau

# Fischer-Lunch

Vorspeise | *starter*

Grüner Spargelsalat | Tomate | Freilandei  
*green asparagus salad | tomato | free range egg*

oder | *or*

Gazpacho Andaluz | nach Melissas Rezept  
*gazpacho andaluz | melissa's recipe*

Hauptspeise | *main course*

Lachsforellenfilet | Haselnuss-Reis |  
Lauch | Zitronensauce  
*salmon trout fillet | hazelnut rice |  
leek | lemon sauce*

oder | *or*

Auberginen-Parmigiana | Mozzarella | Basilikum  
*eggplant parmigiana | mozzarella | basil*

oder | *or*

Rindshacktätschli | Quark-Pizokel |  
Federkohl | Senf-Jus  
*beef patty | quark pizokel | kale | mustard jus*

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

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

