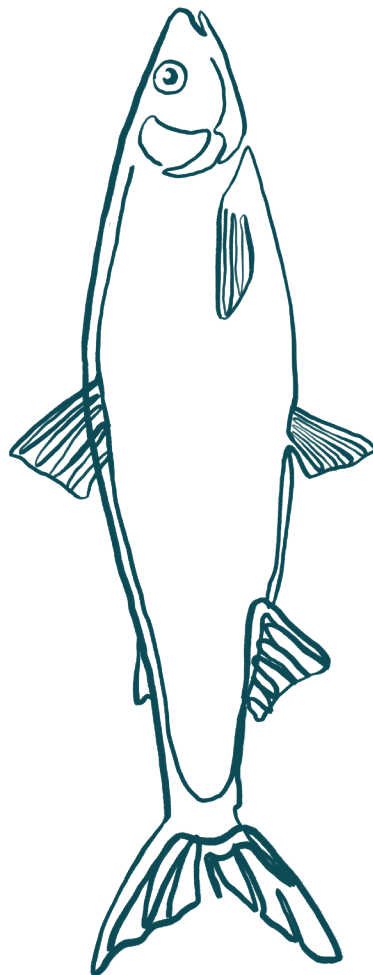


Fischer-Lunch



Egli: CH (Wallis) | Poularde: FRA

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

Franciacorta Extra Brut - DOCG

Cuvée Prestige Ca' del Bosco - Lombardei
84% Chardonnay, 14% Pinot Noir,
2% Pinot Bianco

Inbegriff für den wohl besten Schaumwein
Italiens - Méthode Champenoise.

1dl 14.5 | 7.5dl 97 | 15dl 188

Weiss

El Muelle de Olaso „Bio“

Luiz Perez - Cadiz
100% Palomino

Frisch, knackig und schmackhaft mit
einem langen Abgang.

1dl 9 | 7.5dl 62

Rot

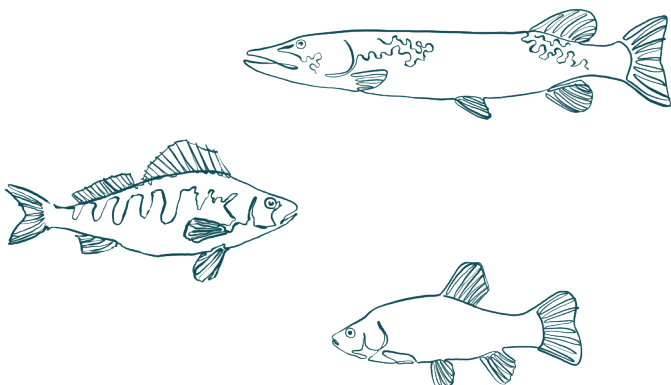
Moro Cannonau di Sardegna DOC | 2022

Cantina Mesa - Sardinien
100% Cannonau

Dieser Wein verfügt über eine ausgewogene
Struktur mit kräftigen Tanninen und
fasziniert durch eine tolle Frucht.

1dl 10.5 | 7.5dl 78

 naturnaher Weinanbau



Fischer-Lunch

Vorspeise | starter

Mosaik vom Spargel | Nori-Algen |
Frischkäse | eingelegte Gurken | Wasabi
*Asparagus mosaic | nori seaweed | cream cheese |
pickled cucumber | wasabi*

oder | or

Vichyssoise | Crème fraîche
cold potato and leek soup | sour cream

Hauptspeise | main course

Valperca Egli | Gemüse-Blanquette |
Salzkartoffeln
*Valperca river perch | vegetable blanquette |
boiled potatoes*

oder | or

Morchel-Risotto | pochiertes Freilandei |
Petersiliensauce
*Morel risotto | poached free-range egg |
parsley sauce*

oder | or

Maispoulardenbrust | grüner Spargelsalat |
Tomatencarpaccio
*Corn-fed poulard breast | green asparagus salad |
tomato carpaccio*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

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

