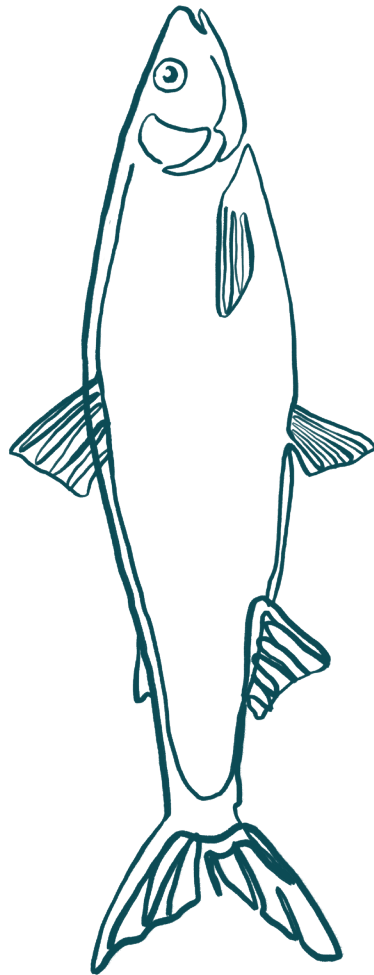


# Fischer-Lunch



Fleisch: CH

Fisch: IT

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*

**Grivo Pinot Grigio - DOC**

Volpe Pasini - Friaul  
100% Pinot Grigio

Die Begleitung für jede Gelegenheit:  
Passt zu einfachen Speisen und Apero.  
Trinkfreude am See!

1dl 8 | 7.5dl 56

---

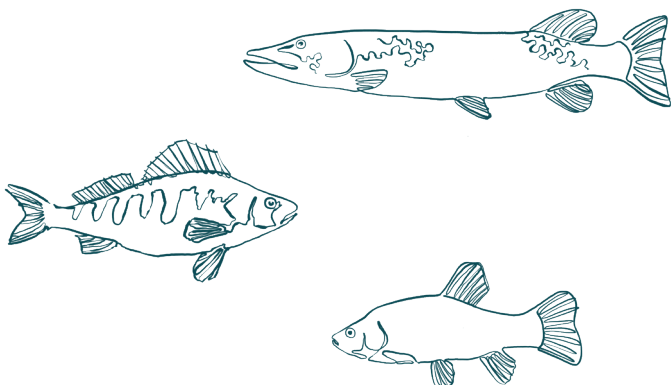
*Rot*

**DUE - IGT | 2020/2021**

Gianni Tessari - Venetien  
Merlot, Cabernet Franc

Wunderbares Zusammenspiel aus Frucht,  
Frische und weichen, harmonischen  
Gerbstoffen.

1dl 8.5 | 7.5dl 58



# Fischer-Lunch

Vorspeise | *starter*

Kopfsalatherzen | Limonen-Dressing |  
Kräuter-Croûtons  
*lettuce hearts | Lime dressing | herb croutons*

oder | *or*

Gurken-Kaltschale | Minze | Joghurt  
*cold cucumber soup | mint | yoghurt*

---

Hauptspeise | *main course*

Seeteufelfilet | mediterraner Kartoffelstampf |  
Livornese Sauce | Blattspinat  
*monkfish fillet | mediterranean mashed potatoes |  
sauce livornese | leaf spinach*

oder | *or*

Tomatenrisotto | Basilikum | Burrata  
*tomato risotto | basil | burrata*

oder | *or*

Truten-Piccata | Chimichurri |  
bunter Gemüsesalat  
*turkey piccata | chimichurri |  
colourful vegetable salad*

---

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

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

