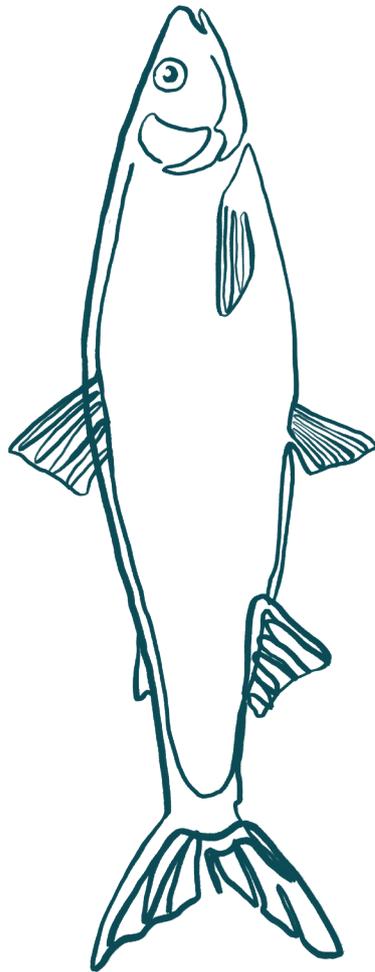


# Fischer-Lunch



Tintenfisch: ESP | Poulet: 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

### 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

Bruschetta | Tomaten | Basilikum | Burratina  
*bruschetta | tomatoes | basil | burratina*

oder | or

Randen-Kaltschale | Crème fraîche | Limette  
*cold beetroot soup | crème fraîche | lime*

## Hauptspeise | main course

Pulpo a la Gallega | Kartoffeln | Tomaten  
*Octopus Galician-style | potatoes | tomatoes*

oder | or

Kartoffel-Gnocchi | Rucola-Pesto |  
Nüsse | Scamorza  
*potato gnocchi | arugula pesto | scamorza cheese*

oder | or

Poulet-Saltimbocca | Marsala-Jus |  
Safranrisotto | wilder Brokkoli  
*chicken saltimbocca | marsala jus |  
saffron risotto | wild broccoli*

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

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

