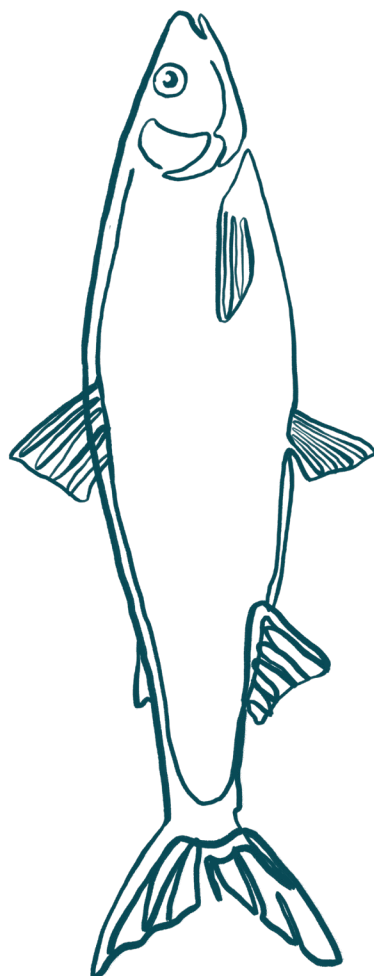


# Fischer-Lunch



Krevetten: VNM | Rind: 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

Gebackenes Freilandeier | grüner Spargelsalat  
*baked free-range egg | green asparagus salad*

oder | or

Gurken-Ingwer-Kaltschale  
*cold cucumber ginger soup*

## Hauptspeise | main course

Krevetten-Cocktail | Avocado | Mini-Lattich  
*prawn cocktail | avocado | mini lettuce*

oder | or

Spargel-Kartoffelstrudel | Senfsauce | Estragon  
*asparagus and potato strudel |  
mustard sauce | tarragon*

oder | or

Ribeye Steak | Pfeffersauce |  
Bratkartoffeln | Speckbohnen  
*ribeye steak | pepper sauce |  
roast potatoes | green beans with bacon*

Fisch | Fleisch à 38  
Vegetarisch à 32

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

