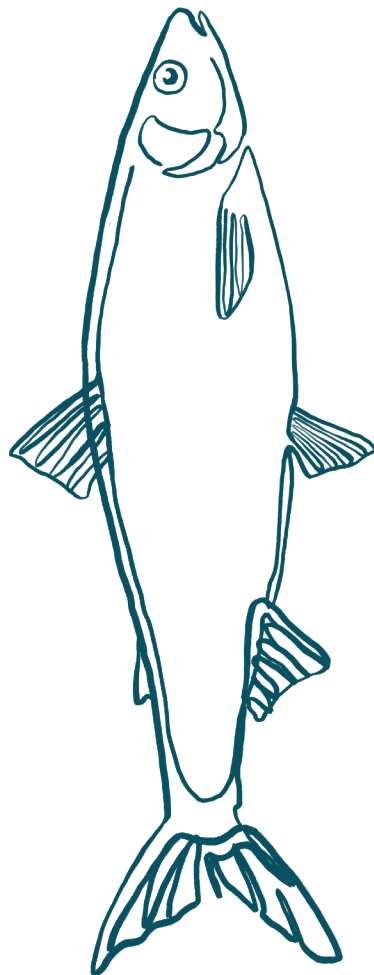


Fischer-Lunch



Fleisch: CH

Fisch: ISL

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

Bianca Favorita - DOC

Mura Mura - Piemont
100% Favorio

Dieser Wein ist eine wahre Ausdrucksform
des Terroirs, gekennzeichnet durch
Eleganz und Tiefe.

1dl 13 | 7.5dl 92

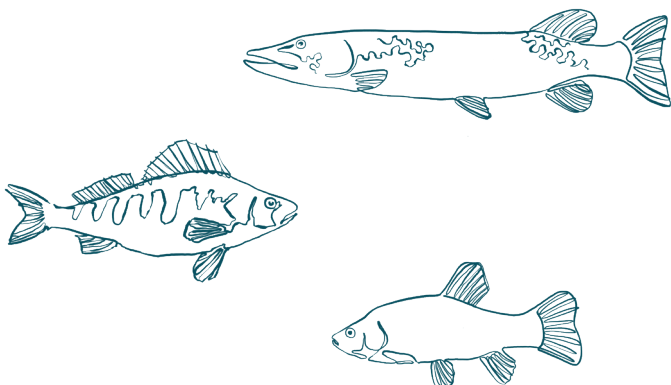
Rot

Collazzi - Toscana IGT | 2019

I Collazzi - Toskana
50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc,
20% Merlot, 5% Petit Verdot

Das Dunkelrot verführt mit vielschichtigen
Aromen und dichtem, wuchtigem Bukett.
Endloses Finale.

1dl 13.5 | 7.5dl 94



Fischer-Lunch

Vorspeise | *starter*

Couscous-Salat | Minzdressing |
grilliertes Gemüse
couscous salad | mint dressing | grilled vegetables

oder | *or*

Blumenkohl-Curry-Suppe
cauliflower-curry soup

Hauptspeise | *main course*

Saiblingsfilet | Rahmgurken | Dill |
Kartoffelwürfel | Beurre blanc
*char fillet | creamed cucumbers | dill |
potato cubes | beurre blanc (white butter)*

oder | *or*

Paniertes Auberginenschnitzel |
Mozzarella „Fior di Latte“ | Tomatensugo |
Rucola
*breaded eggplant schnitzel |
mozzarella "fior di latte" | tomato sauce | arugula*

oder | *or*

Kalbsragout in Kapernsauce | Tagliatelle
von der Manifattura | Frühlingsgemüse
*veal ragout in caper sauce | tagliatelle
from the manifattura | spring vegetables*

Fisch | Fleisch à 38
Vegetarisch à 32

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

