

FISCH - SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN:

Blattsalat „Calypso“ Fr. 15.--
Mit grillierten Riesencrevetten (Italien-Dressing)

Flusskrebse-Avocado Cocktail Fr. 13.50

Rauchlachs Tatar auf Avocado mit Wasabischaum Fr. 15.--
Toast und Butter

Miesmuscheln im Kräutersud Fr. 15.-- / Fr. 28.--

Jakobsmuscheln auf Spinat mit Sauce Hollandaise überbacken Fr. 16.--

Klare Safransuppe mit Fisch-Klösschen Fr. 12.--

(Vorspeisen als Hauptspeise ? Verrechnen wir einen Zuschlag + Fr. 4.--)

7dl. Rotweine im Offenausschank :

1dl. El Coto Spanien Fr. 6.20

1dl. Primitivo Salento Italien Fr. 6.50

1dl. Small Hill Österreich Fr. 6.--

HAUPTSPEISEN:

<i>Fisch - Teller</i> <i>Wolfsbarsch, Riesencrevetten, Egli und Seeteufel in Butter gebraten</i> <i>dazu Gemüsereis</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Seeteufel Saltimbocca</i> <i>auf Marsalajus dazu Safranrisotto und Spinat</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Seeteufelmedaillons „Käpten Nemo“</i> <i>Seeteufel Medaillons in Butter gebraten, mit Rosapfeffer-Proseccosauce</i> <i>dazu Reis und Spinat</i>	<i>Fr. 38.--</i>
<i>Eglifilets „Cafe de Paris“</i> <i>Eglifilets gebraten mit Kräuterbutter überbacken</i> <i>dazu Reis und Spinat</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Zanderrückenfilet pochiert</i> <i>auf Speck und Szechuanjus dazu Tomatenrisotto und Kefen</i>	<i>Fr. 36.--</i>
<i>Wolfsbarsch pochiert</i> <i>auf Gemüsejulienne mit Weissweinsauce und Schnittlauch-Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Ganze Dorade „Al Forno“</i> <i>Dorade aus dem Ofen dazu Bratkartoffeln und Gemüse</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>Mit</i> <i>Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln an Grapefruit-Schaum,</i> <i>Erbsenpüree und Bratkartoffeln</i>	<i>Fr. 38.50</i>

(inkl. 7,7% MWST)