

# Fischerstube

11:30-13:30 / 18:00-21:30

## Vorspeisen

Grüner Salat mit Kernen und Croûtons	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Pilzen und gebackenem Landei	14.50
Rosenkohlsalat mit Granatapfel und Feta	14.50
Gebeizter Saibling mit Meerrettich und Rauchfischmousse	17.50

## Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	11.50
Topinambursuppe	11.50

## Klassiker

	Klein/Gross
Rindstatar mit Buttersoast mit Cognac	21.00/32.50 +3.00
Pommes frites Beilage	6.00

## Fleisch

Pouletbrust mit Pomerysenf-Spinatsauce und Pastinaken- Selleriepüree	25.50
Appenzeller Cordonbleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	32.00
Geschmorte Schweinskopfbucken mit Rotweinzwiebeln und Tagliatelle	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Gemüse	42.00
Rinds Entrecôte mit Tomatenrisotto und Gemüse	48.00
Chateau Briand ab 2 Personen In zwei Gängen serviert	Person/58.00

## Fisch

Felchenfilet mit Safranfenchel und Venere Reis	44.00
Rhyfischhacktätschli an Dillsauce mit Pilawreis und Gemüse	25.50
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Blattspinat	36.00

## Vegetarisch

Offener Raviolo mit Ratatouille und Weissweinschaum	26.00
Gratinierte Spätzlipfanne mit Kürbis und Rosenkohl	23.00

All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service und 8.1% MwSt.

Soweit nicht anders angegeben stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Zanderknusperli- DE

Saibling DE/CH

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen welche Unverträglichkeiten auslösen könnten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.