

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
Frühlingsalat mit Kabis, Radieschen und Lammpralinen an Granatapfeldressing	16.50
Lachstatar mit Gurke und Wasabi	19.50

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	11.50
Lauchcrèmesuppe mit geräucherter Forelle	13.50

Klassiker

	Klein/Gross
Rindstatar mit Butters-toast mit Cognac	21.00/32.50 +3.00
Pommes frites Beilage	6.00

Fleisch

Poulet- Stroganoff mit Tagliatelle und Gemüse	26.00
Schweinskotelette 250g mit Pfeffer- Speckbutter, Bratkartoffeln und Gemüse	34.50
Appenzeller Cordonbleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	32.00
Rindfleischvogel mit Hackfleisch und Speck, Kartoffelstock und Bohnen	38.00
Kalbshuftmedaillon mit Kräutern, auf Gemüserisotto	49.00
Chateau Briand ab 2 Personen In zwei Gängen serviert	Person/58.00

Fisch

Gebratener Lachs, mit Crevette und Jakobsmuschel an Sepia- Gemüsetagiatelle mit Safranschaum	46.00
Rhyfischburger mit Zitronen- Dillmayonnaise und Pommes frites	26.50
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00

Vegetarisch

Hausgemachte Waldpilzravioli mit Weissweinschaum	32.00
Hirsetäschli mit Peperonata	24.00

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

Lachs- ST

Jakobsmuscheln- JPN

Crevetten.- VNM

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