

Fischerstube

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

Vorspeisen

Grüner Salat mit Kernen und Croûtons	9.50
Gemischter Salat	11.50
Spinatsalat mit Erbsen, Radieschen und marinierten Bündnerfleisch	15.50
Lattichsalat mit Bärlauchdressing und gebackenem Ziegenkäse	16.50

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	11.50
Erbsenrèmesuppe mit Rauchlachs	13.50

Klassiker

	Klein/Gross
Rindstatar mit Butters toast mit Cognac Pommes frites Beilage	21.00/32.50 +3.00 6.00
Wurst- Käsesalat	15.50/ 19.50

Fleisch

Hacktäschli mit Bärlauchkartoffelstock und Gemüse	24.50
Pouletbrust an Oliven- Tomatensauce mit Tagliatelle und Gemüse	26.50
Appenzeller Cordonbleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	32.00
Geschmorte Lammroulade mit Bärlauchspätzli und Gemüse	38.00
Rindsentrecote an Morchelrisotto mit Gemüse	48.00
Chateau Briand ab 2 Personen In zwei Gängen serviert	Person/58.00

Fisch

Wolfsbarschfilet mit Champagnerrisotto und Gemüse	42.00
Rhyfischburger mit Zitronen- Dillmayonnaise und Pommes frites	26.50
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchravioli mit Parmesan- Nussbutter	32.00
Gebackener Sesam- Blumenkohl mit gepickelten Radieschen und Couscous	25.00

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

Rauchlachs- ST

Wolfsbarsch

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