

Karfreitag Fischspezialitäten

Eglifilet	35.80
Felchenfilet vom „Zürisee“	34.80
Pangasiusfilet	29.80

Zubereitungsart:

- gebacken in leichtem Bierteig
- gebraten, nach „Müllerinnenart“, oder mit Mandeln
- gebraten, nach „Hausart“ mit Kräuterbutter überbacken

Dazu servieren wir Kartoffeln oder Reis, Sauce Tartar oder Mayonnaise

Eglifilet gebraten	36.80
Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Salzkartoffeln, Blattspinat und gedämpfte Tomate	

Jakobs Muscheln auf Safran Risotto, garniert	36.80
---	-------

Frische Forelle ganz nach „Hausart“ mit Reis, Blattspinat und gedämpfte Tomate	34.80
--	-------

Unser Fischhit

Mit Wildrauch Lachs (5 Gang Menu)	59.80
ohne Wildrauch Lachs (4 Gang Menu)	47.80

1. Gang: Wildrauch Lachs mit Toast und Butter
2. Gang: Bunter Blatt Salat
3. Gang: Jakobs Muscheln auf Safran Risotto, zwei Gemüse
4. Gang: Felchenfilet gebacken mit Kartoffeln, Sauce Tartar, zwei Gemüse
5. Gang: Eglifilet nach „Hausart“ mit Reis, zwei Gemüse

Portion Eglignusperli mit Salaten garniert	33.80
Kinder Pangasuisfilet mit Pommes Frites und Sauce Tartar	15.80