

Osterwalder - Fischwoche

Suppe

Aufgeschlagene Kürbis-Ingwer Creme mit Knoblauchgarnelen

dazu mit Buttercroûtons und Kernöl A,B,C,G,J,L

9,80 €

Vorspeisen

Ingwer-Gemüse pikant mariniert ① E,K,M

8,90 €

Kleines Lachstatar mariniert

8,90 €

auf Gurken-Schnittlauchschmand mit Brotcrunch B,G,D,I

Nockerl vom Saiblingmousse geräuchert

auf Rote-Beete Carpaccio mit Himbeer-Vinaigrette und Süßkartoffelchips B,D,G,J

7,90 €

Hauptspeisen

Rotbarschfilet gebacken im Pankomantel

dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat A,B,G,I,J,L

14,90 €

Skrei Kabeljaufilet aus dem Wein-Wurzelgemüse Sud

mit Pommery-Senfsoße dazu Blattspinat und Salzkartoffeln B,D,E,L

23,90 €

Edelfischteller mit Zander, Lachs und Barsch

dazu Garnelenspieß, Süßkartoffelstampf und Zucchini-Paprikagemüse B,C,D,E

22,90 €

Lachsfilet vom Grill mit Zitronenpfeffer

auf buntem Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette B,G,J

17,90 €

Bachsaiblingsfilet kross auf der Haut gebraten

mit Buttergemüse der Saison und Weißweinisotto B,D,E,I,J

17,90 €

A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid und Sulphite, H Erdnüsse, I glutenhaltiges Getreide,

J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere, 1 Konservierungstoffe, 2 Geschmacksverstärker, 3 Nitritpökelsalz ① Vegan