

**Ein schöner Fisch zum essen
wird nicht so schnell vergessen**

Zum Auftakt

Badsalat nach alter Art

19.80

Frisches Felchenfilet vom Zürisee mit Rohzucker, Meersalz, Pfeffer und frischem Dill pikant mariniert. Dazu kleines Salatbouquet. Ein Muss für alle **“ Sashimi Liebhaber “**

Vom Gemüsegarten

Klein bunt gemischter Saisonsalat

11.00

Kleiner Blattsalat

9.90

Dazu hausgemachte Salatsauce Ihrer Wahl: **French - oder Italiendressing !**

Aus der Marmite

Mulligatawny Soup

14.70

Indische Currysuppe der englischen Kolonialzeit von frischer Hühnerbrühe, exotischen Früchten, fruchtigem Curry und Rahm verfeinert.
Verführerisch!

Bisque de Homard

14.70

Feinste Hummersuppe nach französischer Art mit Krevetten, Cognac und Schlagrahmhäubchen.
Edel !

Aus des Fischer Netz in unsere Küche

**Unsere Fische beziehen wir
mehrmals wöchentlich frisch**

Fischerei Wespe:
Schmerikon SG

G. Bianchi:
Zufikon AG

Dörig & Brandl:
Zürich

Herkunftsbezeichnung :

Die Fische aus dem Zürisee stammen garantiert aus nachhaltiger Fischerei von Thuri Wespe Schmerikon

Felchen (Auch Brotfisch genannt, da Sie des Berufsfischers Brot bedeuten)
Hecht, Egli, Trüschchen, Seeforelle. Alles nach Angebot und Fang vom **Zürisee**

Zander und Egli Estland

Unsere Hausspezialität

„ Felchentraum auf Apfelschaum “ * 44.00

Ist legendär, das Rezept unser Geheimnis

Felchenfilets gebacken * 40.00

Im Bierteig knusperig gebackene Felchenfilets. Immer frisch vom Zürisee.
Dazu Salzkartoffeln, Saisongemüse und hausgemachte Sauce Tartare.

Felchenfilets meunière * 40.00

In Butter gebratene Felchenfilets vom Zürisee mit frischen Kräutern.
Dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse.

Halb - Halb * 42.00

Felchenfilets gebacken und meunière gebraten. Mit Salzkartoffeln, Saisongemüse und Sauce Tartare.

Eglifilets meunière / Oder auch Halb - Halb * 43.00

Eglifilets meunière in Butter gebraten mit frischen Kräutern / gebacken Sauce Tartare.
Dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse.

Eglifilets gebacken * 43.00

In knusperigem Bierteig gebackene Eglifilets. Dazu Sauce Tartare, Salzkartoffeln und Saisongemüse.

Zanderfilets nach Art des Chefs * 44.00

In Butter gebratene Zanderfilets mit Tomatenwürfelchen, frischen Kräutern und Saisongemüse. Dazu kleine Bratkartoffeln.

Zandermédailles Royale * 45.00

Pochierte Zandermédailles an Hummersauce - Schaumsauce.
Dazu servieren wir Trockenreis und Saisongemüse.

Geschätzter Gast da Ihr Appetit heute vielleicht etwas kleiner ist bieten wir Ihnen die Gelegenheit die mit einem * bezeichneten Gerichte als " Kleinere Portion minus Fr. 4.00 zu bestellen "

Von der Weide

Wienerschnitzel 43.00

Feine panierte Kalbsschnitzeli in Butter gebraten.
Dazu Pommes frites und Saisongemüse.

Rindsfiletspiess « Café de Paris » 46.00

Zarte Rindsfiletstücke (180 Gr.) mit hausgemachter „Café de Paris“
Dazu Saisongemüse und Pommes frites.

„ Warnhinweis“

Rindsfilet Südamerika. Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen und Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Beilagen:

- Salzkartoffeln ◦ Pommes frites ◦ Trockenreis
- Bratkartoffeln ◦ Gemüseplättli

Vegetarisch

Grosser Salatteller mit vielen bunten Salaten, garniert mit frischen Früchten und Mini – Frühlingsrollen.

Dazu die Sauce ihrer Wahl **22.50**

GESCHÄTZTER GAST. NACH WUNSCH UND MÖGLICHKEIT WERDEN WIR IHR GERICHT GLUTENFREI ZUBEREITEN.

Süsse Versuchung

Hausgemachte Öpfelchüechli mit Schlagrahm oder Vanilleglacé **14.80**

Mein Lieblingsdessert von meiner Grossmutter Anna.

Kein Dessert ? **14.80**

Wag ' es trotzdem und lass' dich überraschen !

„Seejungfere - Meringue“ **14.80**

Ein Geheimnis das sich wohl zu lüften lohnt.

Sans Souci **12.80**

Zart schmelzendes Parfait mit Absinth.
„ Distillée au Val – de – Travers „

Mousse au chocolat **14.80**

Das Dessert der Könige. Aus zart schmelzender Grands crus Chocolat.

Käse **13.80**

Fragen Sie welcher Käse aktuell ist.

Spezialität „Dessertwein“ **49.00**

Elixir
Vin Liqueureux Suisse