

Menuekarte Fischstube

Vorspeisen

„Vichysoise „ kalte Kartoffel- Lauchsuppe mit Parmesanchips und Pata Negra	9.50
Hummer – Bisque mit Krebschwänzen	18.50
Gemischter Blattsalat mit gebratenem Ei und Speck	14.50
Hausgeräucherte Entenbrust mit Feigenkonfit und Nüsslisalt	26.50
Tomaten mit Büffelmozzarella und Olivenöl	18.50
Warmer Ziegenkäse mit Honig auf Gemüsesalat	15.50
Crevettencocktail mit getoastetem Bürli*	21.50
Markbein mit Toast und Bergsalz	16.50

Risotto

Weissweinsrisotto mit Dörrtomaten	26.50
-----------------------------------	-------

Hauptspeisen

Maispouardenbrust auf Haussalat	29.50
Felchenfilet Müllerinnen Art mit gerösteten Mandeln	
Salzkartoffeln und Gartengemüse-Gemüse	38.50
Zander in Olivenöl gebraten mit Kartoffelstock und Kefen	46.50
Black Tiger Crevetten mit Reis und Babyblattspinat	48.50
Gebratene Seezunge mit Colbertbutter, Reis und Garten- Gemüse	62.50
Rindsfilet mit Zwiebelkonfit, Bratkartoffeln und grünen Bohnen	56.50
Kalbskotellette mit Tagliatelle und Salbei-Jus	59.50

Desserts

Zitronen-Tarte	12.00
Weisses Schokoladen-Mohnmousse mit marinierten Erdbeeren	14.50
Heisses Schokoladenküchlein mit Sauerrahmeis	16.00
Crème brûlée	12.50
Topfenknödel mit Sauerrahmglace und Erbeer- Himbeersalat	17.50