

Mehr Meer geht nicht! Ganze Fische, fangfrisch serviert.

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Frische Austern auf Eis pro Stück	8.00
Zitrone Pumpernickel mit Butter Schalotten-Vinaigrette	
Fine de Claire Nr. 2	
Sautierter Pulpo	29.00
grüne Gazpacho Safran-Mousseline Tomaten-Focaccia	
Bouillabaisse à la marseillaise	24.00
Fischsuppe mit Safran Tomaten Muscheln Crevetten	36.00
Fisch-Variation Sauce Rouille Brot-Stangen Kräuter	
Ceviche vom Wolfsbarsch	19.00
gepickelter Senf schwarzer Sesam Brot Chip	33.00
Moules marinières	19.00
Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie	38.00
Streichholzkartoffeln	
Moules provençales	19.00
Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch	38.00
Rosmarin Cherry Tomaten Streichholzkartoffeln	
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet	37.00
marinierte Gurken Buttermilch-Kräutersud Venere-Reis	

Ganze Fische

Wolfsbarsch im Ofen gebacken oder im Salzmantel (min. 35 Minuten)	49.00
Dorade im Ofen gebacken oder im Salzmantel (min. 35 Minuten)	49.00
Seeteufel im Ofen gebacken	59.00

Zu unseren Fischgerichten servieren wir eine hausgemachte Marinade aus Kalamata-Oliven, Artischocken, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kapern und Kräutern. Dazu gibt es frischen Blattspinat und Weissweinrisotto.

Unsere ganzen Fische werden für Sie fachgerecht filetiert.

Unser exklusives Angebot auf Vorbestellung

Seezunge | Red Snapper | Schweizer Zander | Steinbutt | Petersfisch
Vorbestellung mindestens 48 Stunden im Voraus erforderlich

Unsere Weinempfehlung

10 cl 75 cl

Weisswein Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023	9.00	53.00
Produzent: Cascina Castlèt		
Traubensorte: Chardonnay		