

Mehr Meer geht nicht! Ganze Fische, fangfrisch serviert.

Speisen

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Frische Austern auf Eis pro Stück Zitrone Pumpernickel mit Butter Schalotten-Vinaigrette Fine de Claire Nr. 2	8.00	
Crevetten im Töpfli Tomatensauce Basilikum Knoblauch als Hauptgang serviert mit Weissweinisotto	21.00	37.00

Unsere ganzen Fische werden für Sie fachgerecht filetiert

Wolfsbarsch im Ofen gebacken oder im Salzmantel	49.00
Dorade im Ofen gebacken oder im Salzmantel	49.00
Seezunge à la meunière	69.00
Steinbutt für 2 Personen im Ofen gebacken	p.P. 59.00
Zander für 2 Personen im Ofen gebacken oder im Salzmantel	p.P. 59.00

Beilage:

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

Unsere Weinempfehlung

	<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
Weisswein Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023 Produzent: Cascina Castlèt Traubensorte: Chardonnay	9.00	53.00
Rotwein Der Besondere, Zürich/ Schweiz, 2023 Produzent: Nadine Saxer Traubensorten: Gamaret, Pinot Noir	10.00	60.00