

FRÜHLINGSMENU

Fischconsommé mit Hecht-Klösschen

Hausgemachter Graved Ägerisee-Hecht
Blattsalate mit weissen und grünen Spargelstücken
an Bärlauch-Joghurt-Sauce

Fisch Duett gebraten auf Zitronengrasrisotto
weisser & grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

oder

Kalbsschnitzel auf Zitronengrasrisotto
weisser & grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

Minz – Honig – Parfait
mit
Rhabarber

Fr. 62.00
Fr. 57.00 ohne Dessert

*

Inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer

Frischer Hecht Frischer Hecht Frischer Hecht

	Midi 170gr	Maxi 280gr
Hechtfilets gebacken , Sauce Mayonnaise Gemüse, Kartoffelstängeli	35.00	46.50 Fr.
Hechtfilets gedämpft , Weissweinbutterkräutersauce Gemüse, Kartoffelstängeli	35.00	46.50 Fr.
Hechtfilets Zugerart an Kräuterrahmsauce Gemüse, Kartoffelstängeli	36.50	48.50 Fr.
Hechtfilets gebraten mit Mandeln Sauce Tartar Gemüse, Kartoffelstängeli	36.00	47.00 Fr.
Hechtfilets gebraten und überbacken mit Knoblauchbutter Gemüse, Kartoffelstängeli	36.00	47.00 Fr.
Hechtfilets pochiert an Dillrahmsauce Gemüse, Kartoffelstängeli	36.50	48.50 Fr.
Hecht and Surf Hechtfilets gebraten mit Riesencrevetten (3Stk.) an Balsamicosauce Kefen, Reis		38.50 Fr.

**Wir haben den Hechten die Gräte herausfiletiert,
so zu essen ist der Fisch ein wahrer Genuss.**