



Esstischgesellschaft zum Goldenen Fisch

Seit Februar 1973 im Besitz der Auszeichnung.
Leichtes Fischvergnügen für Fischliebhaber – und natürlich für jene, die es werden möchten.

Menü "Goldener Fisch"

Mosaik von Seeteufel und Lachs
mit Limonensaft und Olivenöl
garniert mit einem Tupf Crème fraîche
und Forellenrogen

* * *

Riesbächler Weinsuppe
mit Eglifilet

* * *

Loup de Mer (Wolfsbarsch)
mit einer würzigen Peperonata
angerichtet auf Polentaschnitte
serviert mit Salsa verde

* * *

Apfel-Sorbet
mit Apfelmark

* * *

als Höhepunkt eine Kreation von unserem Küchenchef Wolfgang Jambor:

Piccata vom Hecht
eingehüllt im Parmesan-Ei-Mantel
auf Gemüsespaghetti präsentiert
und dazu einen Klecks Tomatensugo

* * *

Eisbombe Nesselrode
Ein Dessert nach dem russischen Diplomaten
Graf Karl Robert von Nesselrode

* * *

Preis pro Person Fr. 89. –
Ohne 3. Gang Fr. 78. –

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.15 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr
10/2010