

Felchenfilets aus Schweizer Seen

Vorspeisen

Entrées / starters

Saisonsalat mit gebratenen Felchenfilet-Streifen	19.00
Salade saisonnière aux tranches de filet de féra sautées / seasonal salad with fried strips of whitefish	
Quiche von Felchen und Kresse mit einem Salatbouquet	18.00
Quiche de féra et cresson, bouquet de salade / quiche of whitefish and cress with salad bouquet	
Mariniertes Felchenfilet mit Gemüse	18.00
Filet de féra mariné aux légumes / marinated filet of whitefish with vegetables	

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Filets gebraten mit Mandelbutter	32.00
Filets sautés à la beurre aux amandes / Sautéed filets with almond butter	
Filets gebraten nach provenzalischer Art	32.00
Filets sautés à la provençale / sautéed filets « Provençal style »	
Filets mit Kokosflocken paniert an einer Currysauce	32.00
Filets panés à la noix de coco, sauce au curry / filets crumbed with coconut on a curry sauce	
Filets im Bierteig gebacken an Tatarsauce	32.00
Filets frits en pâte à la bière, sauce tartare / in beer-dough deep fried filets with tatar sauce	
Filets pochiert an einer Rahmsauce mit frischem Estragon und Tomatenwürfel	32.00
Filets pochés à la sauce crème à l'estragon et brunoise de tomates Poached filets on a tarragon-creamsauce with tomato brunoises	

Wählen Sie Ihre Beilage:

Garniture au choix / choose your side-dish:

Reis, Jasminreis, Dampfkartoffeln oder Limonen-Kartoffelstock

Riz, riz de Jasmin, pommes vapeur ou purée de pommes de terre au citron vert
Rice, Jasmin rice, steamed potatoes or mashed potatoes with lime

Wählen Sie Ihr Gemüse:

Légume au choix / choose your vegetable:

Karotten, Spinat, Broccoli oder Mischgemüse

Carottes, épinards, brocoli ou légumes mêlés / carrots, spinach, brocoli or mixed vegetables

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)