



Frischer Fisch

am Karfreitag

(19. April 2019)

Filet de Dorade Askona

Gebratene Goldbrassenfilets auf sautierten Artischocken mit Oliven, Spargeln, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Gartenkräutern, serviert mit sämigem Safranrisotto
Fr. 46.00

Friture de Perches et Asperges

Frittierte Egliknusperli serviert mit saisonalen Spargeln
Begleitet von Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise
Fr. 39.00

Matelote Armoricaïne

Gebratene Seeteufelwürfel, Riesencrevetten und Jakobsmuscheln an einer kräftigen Sauce Armoricaïne mit Wurzelgemüse, Safran und Pernod, serviert mit frischen Tagliatelle
Fr. 48.00

Brochette de st Jaques et Crevetten île Maurice

Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln angerichtet auf Süsskartoffeln mit Sojabohnen, Erbsen, roten Zwiebeln, Tomaten und Koriander, verfeinert mit Columbo Gewürzen
Fr. 45.00