

# Fisch-Spezialitäten



**am Karfreitag**

Restaurant Die Waid

# Frischer Fisch

## am Karfreitag

### **Filet de Perches et Asperges**

In Butter gebratene Eglifilets an einer feinen Salbeibutter  
mit Zwiebeln und Tomatenstreifen,  
serviert mit saisonalen Spargeln und Pommes Nouvelles  
48.00

\*\*\*\*\*

### **Friture de Sandre „Alsacienne“**

Ein altes Elsässer Rezept unseres Küchenchefs:  
Mit Griess panierte Streifen vom Zander  
begleitet von Petersilienkartoffeln, einem kleinen Blattsalat  
und Sauce Tartar  
Fr. 40.00

\*\*\*\*\*

### **Filet de Dorade „Printanière“**

Im Olivenöl gebratene Goldbrassenfilets  
auf Spargelragout mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch,  
serviert mit Pommes Nouvelles und Sauce Pistou  
Fr. 48.00