

*Je nach Fang unserer Berufsfischer offerieren wir Ihnen folgende
Fischgerichte*

Selon arrivage, nous vous proposons les poissons suivants

<i>Felchengeschnetzeltes „Lüscherzer Art mit knuspriger Röstli</i>	<i>38.50</i>
<i>Emincé de féra « locraz », röstli</i>	<i>(klein 33.80)</i>
<i>Felchenfilets „J.J. Rousseau“</i>	
<i>an einer Sauce mit viel Zwiebeln und Knoblauch</i>	<i>37.50</i>
<i>Filets de féra „J.J. Rousseau“, sauce aux oignons et à l’ail</i>	<i>(klein 32.50)</i>
<i>Felchenfilets „Vigneron“, an einer sämigen Weissweinsauce</i>	<i>37.50</i>
<i>Filets de féra «Vigneron » , sauce au vin blanc</i>	<i>(klein 32.50)</i>
<i>In Butter gebratene Felchenfilets mit Eierschwämmli</i>	<i>38.50</i>
<i>Filets de féra meunière aux chanterelles fraîches</i>	<i>(klein 33.80)</i>
<i>Gratinierte Eglifilets „Jolimont“, Weissweinsauce und Trauben</i>	<i>39.80</i>
<i>Gratin de filets de perches „Jolimont“ au vin blanc et raisins</i>	<i>(klein 34.50)</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets „Patrizia“ an feiner Beurre blanc Sauce</i>	<i>39.80</i>
<i>Filets de perches meunière « Patrizia », sauce au beurre blanc</i>	<i>(klein 34.50)</i>
<i>Knusprige gebackene Eglifilets, Tatarensauce</i>	<i>38.80</i>
<i>Filets de perches frits, sauce tartare</i>	<i>(klein 33.80)</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln</i>	<i>38.80</i>
<i>Filets de perches meunière aux amandes</i>	<i>(klein 33.80)</i>
<i>Knusprig überbackene Zanderfilets</i>	<i>42.50</i>
<i>an einer Balsamico Buttersauce und Sellerie Heu</i>	
<i>Filets de sandre croustillants, sauce au beurre blanc et vinaigre balsamique, servis avec foin de céleri</i>	
<i>Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce</i>	<i>39.50</i>
<i>mit wildem Rosapfeffer und Sellerie Heu</i>	<i>(klein 35.50)</i>
<i>Escalope de saumon frais, sauce mousseline au citron, servie avec foin de céleri</i>	
<i>Scampis an einer feinen Noilly Prat–Sauce und SellerieHeu</i>	<i>59.50</i>
<i>Scampis géants « à l’amoureuse », servis avec foin de céleri</i>	
<i>Scampis mit würzigen Kräutern, Knoblauch und Sellerie Heu</i>	<i>59.50</i>
<i>Scampis géants à la provençale, servis avec foin de céleri</i>	