

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

*Selon arrivage, nous vous proposons les poissons suivants*

<b>Knusprig gebackene Felchenfilets, Tartarensauce</b>	36.50
<i>Filets de féra frits, sauce tartare</i>	<i>(klein 31.50)</i>
<b>Felchenfilets „Vignerons“, an einer sämigen Weissweinsauce</b>	38.50
<i>Filets de féra « Vigneron », sauce au vin blanc</i>	<i>(klein 33.50)</i>
<b>Gratinierte Eglifilets „Jolimont“, Weissweinsauce und Trauben</b>	42.50
<i>Gratin de filets de perches „Jolimont“ au vin blanc et raisins</i>	<i>(klein 37.50)</i>
<b>In Butter gebratene Eglifilets „Patrizia“ an feiner Beurre blanc Sauce</b>	42.50
<i>Filets de perches meunière « Patrizia », sauce au beurre blanc</i>	<i>(klein 37.50)</i>
<b>Knusprige gebackene Eglifilets, Tataarensauce</b>	41.--
<i>Filets de perches frits, sauce tartare</i>	<i>(klein 36.--)</i>
<b>In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b>	41.--
<i>Filets de perches meunières aux amandes</i>	<i>(klein 36.--)</i>
<b>In Butter gebratene Eglifilets</b>	41.--
<i>Filets de perches meunières</i>	<i>(klein 36.--)</i>
<b>In Butter gebratene Eglifilets mit Kapern</b>	41.--
<i>Filets de perches meunières aux câpres</i>	<i>(klein 36.--)</i>
<b>Knusprig überbackene Zanderfilets</b>	42.50
<b>an einer Balsamico Buttersauce und Sellerie Heu</b>	<i>(klein 37.50)</i>
<i>Filets de sandre croustillants, sauce au beurre blanc et vinaigre balsamique, servis avec foin de céleri</i>	
<b>Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce</b>	39.50
<b>mit wildem Rosapfeffer und Sellerie Heu</b>	<i>(klein 35.50)</i>
<i>Escalope de saumon frais, sauce mousseline au citron, servie avec foin de céleri</i>	