

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

*Selon arrivage, nous vous proposons les poissons suivants*

<i>Knusprig gebackene Felchenfilets, Tartarensauce</i>	37.50
<i>Filets de féra frits, sauce tartare</i>	<i>(Klein 32.50)</i>
<i>Felchenfilets „Vignerons“, an einer sämigen Weissweinsauce</i>	39.50
<i>Filets de féra « Vigneron », sauce au vin blanc</i>	<i>(Klein 34.50)</i>
<i>Gratinierte Eglifilets „Jolimont“, Weissweinsauce und Trauben</i>	44.--
<i>Gratin de filets de perches „Jolimont“ au vin blanc et raisins</i>	<i>(Klein 39.--)</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets „Patrizia“ an feiner Beurre blanc Sauce</i>	44.--
<i>Filets de perches meunière « Patrizia », sauce au beurre blanc</i>	<i>(Klein 39.--)</i>
<i>Knusprige gebackene Eglifilets, Tatarensauce</i>	43.--
<i>Filets de perches frits, sauce tartare</i>	<i>(Klein 38.--)</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln</i>	43.--
<i>Filets de perches meunières aux amandes</i>	<i>(Klein 38.--)</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets</i>	43.--
<i>Filets de perches meunières</i>	<i>(Klein 38.--)</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets mit Kapern</i>	43.--
<i>Filets de perches meunières aux câpres</i>	<i>(Klein 38.--)</i>

*Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce*

42.50

*mit wildem Rosapfeffer und Sellerie Heu*

(klein 37.50)

*Escalope de saumon frais, sauce mousseline au citron, servie avec foin de céleri*