



# Das Hotel mit den besten Fischspezialitäten

## Unsere Wochenhits



### Suppen / Vorspeisen

<i>Cazpacho - Andalus</i> kalte spanische Nationalsuppe (vegetarisch)	sFr 9.50
<i>Zucchetti Carpaccio</i> fein geschnittene Zucchettis Scheiben mit Basilikumolivenöl und Modenaessig mariniert, serviert mit Tomatencoulis (vegetarisch)	sFr 14.50
„ <i>Salade folle</i> “ grosser gemischter Blattsalat mit hausgeräuchtem Wildfleischschinken	sFr 14.50
Frischer <i>Kalbskopf</i> mit Vinaigrettesauce	sFr 17.00
<i>Vitello Tonato</i> der klassische, italienische Kalbsbraten, im eigenen Saft mit Thon und Zwiebeln geschmort, hauchdünn geschnitten und mit Tonatosauce kalt serviert	sFr 18.80

### Hauptspeisen

<i>Ganzer Fisch (je nach Fang)</i> in Butter gebraten, mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (Gleiches Rezept wie Rheinaeschen)	<b>ab 2 Personen</b>	Pro Pers.	sFr. 44.00
*** <i>Staaner - Fischtopf</i> : Die Bouillabaisse von Stein am Rhein serviert mit Knoblauchsauce			sFr 43.50
<i>Duo vom Hecht</i> Hechtschnitzel ohne Gräten nach Rheinfelsart und gebacken mit Sauce Tartare.			sFr. 45.50
Frischer <i>Kalbskopf</i> mit Vinaigrettesauce als Hauptspeise			sFr 29.00
<i>Vitello Tonato</i> als Hauptspeise			sFr 29.50

\*\*\* Diese Gerichte können aus küchentechnischen Gründen an Sonntagen nicht serviert werden. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis