

Vorspeisen aus dem Meer

Tataki vom Thunfisch mit Algensalat	22.50
Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Weissweinschaum und Haselnüssen	24.50
Hummerbisque	19.00
Nüsslisalat mit Crevetten	20.00

Hauptspeisen

Ganze Seezunge meunière am Tisch für Sie filetiert mit Salzkartoffeln	58.00
Steinbutt Filet gebraten mit Zucchettispaggetti und Reis	60.00
Hummer Tagliatelle mit Belperknolle Ein ganzer Hummer trifft auf die feinen hausgemachten Tagliatelle Kleine Portion mit ½ Hummer und feinen hausgemachten Tagliatelle	68.00 53.00
Staaner Fischtopf SPEZIAL Meeresversion Der Klassiker als Basis trifft auf Jakobsmuschel, Hummer & Seezunge	51.00

Menu ab 2 Personen

Max Favoriten zu einem Menu zusammengestellt (Preis pro Pers.) Tataki vom Thunfisch, Jakobsmuschel auf Selleriepüree, Hummer Tagliatelle, lauwarmer Brownie mit Walnussglace	92.00
Wein empfiehlt der Chef: Chardonnay Franz Anton 2017, Weingut Franz Keller (Preis pro dl) Zitrusnote, frische, fruchtbetonte Art mit zarter Holznote. Passt perfekt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten & Krustentieren.	9.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal