

Vorspeisen aus dem Meer

Tataki vom Thunfisch mit Glasnudelsalat	23.50
Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Weissweinschaum und Haselnüssen	24.50
Hummerbisque	19.00
Nüsslisalat mit Crevetten	21.00

Hauptspeisen

Ganze Seezunge meunière am Tisch für Sie filetiert mit Salzkartoffeln	58.00
Hummer Tagliatelle mit Belperknolle Ein ganzer Hummer trifft auf die feinen hausgemachten Tagliatelle	69.00
Ein halber Hummer und feine hausgemachte Tagliatelle	54.00
Staaner Fischtopf SPEZIAL Meeresversion Der Klassiker als Basis trifft auf Jakobsmuschel, Crevetten, Hummer & Seezunge	52.00

Menu ab 2 Personen

Max Favoriten zu einem Menu zusammengestellt (Preis pro Pers.)	98.00
Tataki vom Thunfisch, Jakobsmuschel auf Selleriepüree, Hummer Tagliatelle, lauwarmer Brownie mit Walnussglace	

Wein Empfehlung

Wein empfiehlt der Chef:

Chardonnay Schlossberg Stauffen 2015 aus der Doppel Magnum (Preis pro dl)	9.00
Reifer Chardonnay mit buttrigem Schmelz und dezenter Holz Note. Passt perfekt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten & Krustentieren.	

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal