



Fisch- und Muschelspezialitäten

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat
marinierte Venus- und Jakobsmuscheln
garniert mit Blattsalaten
Balsamico Dressing

Nüsslisalat mit Riesencrevetten
Sautierte Riesencrevetten im Speckmantel

Crevettencocktail

Bärenkrebssalat
mit Soja marinierte Bärenkrebse
garniert mit Blattsalaten
Balsamico Dressing

Suppen

Hummersuppe
mit Einlage

Muschelrahmsuppe
mit Venusmuscheln und Safran

Genoveser Suppe
mit Venus-, Jakobs- und Miesmuscheln
in rassisger Tomatensuppe



Fischgerichte

Vom Zugersee

Rötelfilets Zuger Art

Gemüsereis

Blattspinat

Rötelfilets gebraten

In Butter mit Kräutern

Gemüsereis

Blattspinat

Rötelfilet Normande

Pochierter Rötel mit Meeresfrüchten

(Venus-, Miesmuscheln und Crevetten)

Gemüsereis

Blattspinat

Felchenfilets nach Grenobler Art

In Butter mit Kapern, Champignons und Zitronen

Gemüsereis

Blattspinat

Felchenfilets auf Currysauce

Gemüsereis

Blattspinat



Muschelgerichte

Muscheln Seemanns Art
Venusmuscheln mit Kräuter Beurre blanc
Gemüsereis

Zarzuela de mariscos
Meeresfrüchteintopf
mit Crevetten, Mies- Venus und Jakobsmuscheln
an rassistiger Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln
Reis

Muscheln an Krebsbattersauce
mit frischen Gemüsen
Venus-, Mies- und Jakobsmuscheln
Gemüsereis

Meeresfrüchte Platte Partykoch Häsi
mit Bärenkrebse, Riesencrevetten
Venus-, Mies- und Jakobsmuscheln
mit 3 verschiedenen Saucen
(Kräuter Beurre blanc, Tomatensauce und Krebsbattersauce)
Gemüsereis