



Fisch- und Muschelspezialitäten

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat marinierte Venus- und Jakobsmuscheln garniert mit Blattsalaten Balsamico Dressing	10.50 CHF
Nüsslisalat mit Riesencrevetten Sautierte Riesencrevetten im Speckmantel	12.50 CHF
Crevettencocktail	12.50 CHF
Bärenkrebssalat mit Soja marinierte Bärenkrebse garniert mit Blattsalaten Balsamico Dressing	13.50 CHF

Suppen

Hummersuppe mit Einlage	9.50 CHF
Muschelrahmsuppe mit Venusmuscheln und Safran	8.50 CHF
Genoveser Suppe mit Venus-, Jakobs- und Miesmuscheln in rassisger Tomatensuppe	8.50 CHF



Fischgerichte

Vom Zugersee

	Portion	à discrétion
Rötelfilets Zuger Art Gemüseréis Blattspinat	28.50 CHF	33.50 CHF
Rötelfilets gebraten In Butter mit Kräutern Gemüseréis Blattspinat	28.50 CHF	33.50 CHF
Rötelfilet Normande Pochierter Rötel mit Meeresfrüchten (Venus-, Miesmuscheln und Crevetten) Gemüseréis Blattspinat	30.00 CHF	35.00 CHF
Felchenfilets nach Grenobler Art In Butter mit Kapern, Champignons und Zitronen Gemüseréis Blattspinat	28.50 CHF	33.50 CHF
Felchenfilets auf Currysauce Gemüseréis Blattspinat	29.50 CHF	34.50 CHF



Muschelgerichte

	Portion	à discrétion
Muscheln Seemanns Art Venusmuscheln mit Kräuter Beurre blanc Gemüsereis	30.00 CHF	36.00 CHF
Zarzuela de mariscos Meeresfrüchteintopf mit Crevetten, Mies- Venus und Jakobsmuscheln an rassisger Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln Reis	35.00 CHF	41.50 CHF
Muscheln an Krebsbuttersauce mit frischen Gemüsen Venus-, Mies- und Jakobsmuscheln Gemüsereis	33.50 CHF	39.50 CHF
Meeresfrüchte Platte Partykoch Häsi mit Bärenkrebse, Riesencrevetten Venus-, Mies- und Jakobsmuscheln mit 3 verschiedenen Saucen (Kräuter Beurre blanc, Tomatensauce und Krebsbuttersauce) Gemüsereis	41.50 CHF	48.50 CHF