



Fischen ist mehr

By fishing guide Chrígu Locher, Límpach

In der Woche 33 haben wir Fische aus dem Brienzersee. Wird der Fang mager sein haben wir eine Alternative zur Hand/ Herd.

Aus dem Brienzersee von Chrígu geangelt:

Als Vorspeise:

Hausgebeizte Seeforelle mit Himalaya Salz, vier verschiedene Pfeffer,

Senfkörner, Koriandersamen Zitrone und wenig frischer Dill.

Dazu Focaccio-Brot, Zitronenbutter, Meerrettichsalat und Senf.

19.00

Als Hauptgang:

Gebratener Saibling an einer Weißwein Sauce

46.00

Gebratene Seeforelle an einer Weißwein Sauce

39.00

Als Alternative:

Schweinsfilet an Portweinjus und Crevetten an Süß-Sauer Sauce

41.00

Zanderknusperli mit Tatarsauce

31.00

Dazu servieren Wir Ihnen Gemüse, Risotto, Dävis Sommer Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Tagesdessert:

Tiramisu mit Aprikosenkompott 13.00

Zwetschgentarte mit Aprikosensorbet 13.00

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

