In der Pfifferlings-Saison servieren wir Ihnen den beliebten Speisepilz in verschiedenen Kombinationen. Der Pfifferling hat eine dottergelbe Farbe. Wen wundert es da, dass sie im Volksmund auch «Eierschwämmli» heissen.

PFIFFERLINGSWOCHE

IM FISCHERHAUS

VORSPEISEN

BUNTER GARTENSALAT

serviert mit lauwarmen, marinierten Eierschwämmli

dazu Trauben, Speck, Tomaten

CHF 14.50

PULPOCARPACCIO

dünn aufgeschnittener Pulpo an einer Gemüsevinaigrette

serviert mit einem Rucolasalat

CHF 18.00

EIERSCHWÄMMLISUPPE

leichte Cremesuppe mit frischen Eierschwämmli

CHF 14.00

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE PASTA

serviert mit frischen Eierschwämmli à la creme

CHF 17.50 / CHF 32.00

SAUTIERTES EGLIFILET

serviert mit einem cremigen Eierschwämmlirisotto

dazu marinierter Wildkräutersalat

CHF 42.00

GESCHMORTE MEDITERRANE LAMMHAXE

serviert mit frischem Wurzelgemüse Kartoffel-Trüffelpüree

und Eierschwämmli à la creme

CHF 42.00

REHRÜCKEN

Sous-vide gegarter Rehrücken

serviert mit einer kräftigen Jus, sautierten Pfifferlingen, Kräuterpolenta und Wirsinggemüse

CHF 48.50

DESSERT

FISCHERHAUS EISKAFFEE

Kaffeeglace frisch aufgeschlagen und mit Espresso verfeinert

serviert mit Rahm

CHF 12.50

Gemüse: Gemüsezentrale in Tägerwilen und von Bauer Ammann in Sommeri. Fleisch: Lamm (Neuseeland), Reh (Europa)

Fisch: Egli (Russland,Schweden), Pulpo (Italien)