CHRETZER WOCHE

FISCHERHAUS

Ein absoluter Leckerbissen: Der Chretzer ist die Spezialität in unserer Region. Geniessen Sie den leckeren Fisch à discrétion mit hausgemachter Sauce Tartare. Der Chretzer wird auch Flussbarsch oder Egli genannt. Der Raubfisch ist typisch für den Fischbestand des Bodensees.

CHRETZER WOCHE

VORSPEISEN

EGLI MIT TOPINAMBUR

Tatar aus Topinambur mit Haselnuss
dazu in Nussbutter sautierte Eglifilet und Kräuteröl
CHF 18.90 / 31.00

EGLIFILET

in Nussbutter gebraten
serviert mit Blattspinat und pochiertem Ei dazu Kartoffelespuma
CHF 21.50

HAUPTGÄNGE

GANZE CHRETZER À DISCRETION

Die Spezialität aus Ermatingen und Tradition am Bodensee.
Kenner essen sie mit Kopf und Schwanz, was bei uns aber nicht erwartet wird. Bestellen Sie sich so viel nach wie Sie möchten.
Dazu servieren wir Ihnen
Blattspinat, Toscana Kartoffeln und Sauce Tartar
CHF 46.00

EGLIFILET RISOTTO

auf der Haut sautierte Eglifilets mit Parmesanespuma
serviert auf cremigem Bärlauchrisotto dazu sous vide gegarte Radiesli
CHF 45.50

EGLI MEUNIÈRE

in Nussbutter sautierte Eglifilets serviert mit Mandelbutter
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln
CHF 45.50

GANZE FISCHE

serviert mit Blattspinat und Toscana Kartoffeln
Tagespreis - Fragen Sie unser Servicepersonal

DESSERT

RHABARBER VARIATION

frischer Kuchen begleitet von einem Kompott und hausgemachtem Eis
CHF 15.50

Wir beziehen unser Gemüse von der Gemüsezentrale in Tägerwilen oder von Bauer Ammann in Sommeri

Fisch: Egli; Schweiz, Estland