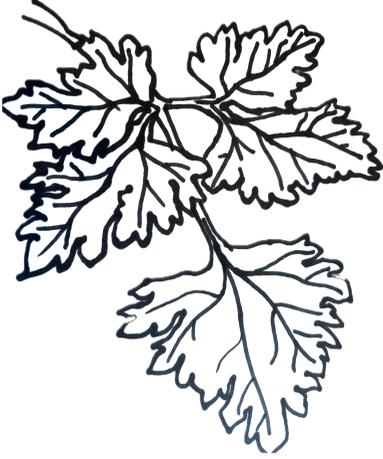


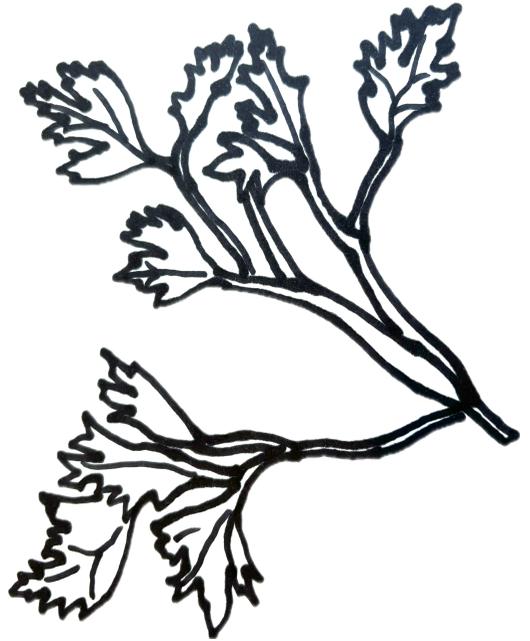


FISCHSTÜBLI

ERLENBACH
viel fisch. viel wein. viel liebe



SPEISEN



ENTRÉES

- SAISONSALAT 14
Nüsslisalat vom Kastanienhof mit Kalamata-Oliven und Oregano. Mit einer Sauce aus Oliven und Zitronensaft.
- FRITTIERTE GRÜNE BOHNEN MIT MAYONNAISE 15.5
“Fisch aus dem Garten”. Frittierte grüne Bohnen an einer Salzkapern-Mayonnaise serviert.
- GARNELEN À LA GUILHO MIT TOAST 17.5
Garnelen gegrillt in Knoblauchbutter und Weisswein. Serviert mit Toast zum Auftunken.
- MALAKOFF À LA ERLNBACH 18.5
Drei Kroketten aus Ente, Kabeljau und mildem Gruyère. Dazu ein Nduja-Chutney.
- MUXAMA 12.5
80g Thunfisch-Charcuterie mit Limettensaft.

HAUPT

ZÜRISSEBOUILLABAISSSE 45

Bouillabaisse aus Fischresten mit zweierlei Muscheln, Garnelen, Karotten, Sellerie und Zwiebeln, mit einem pochierten Felchen vom Zürichsee und hausgemachter Rouille und Brot.

BOEUF BOURGIGNON MIT POLENTA 42

Über Nacht in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Butter-Parmesan-Polenta.

TIAN DE RATATOUILLE PROVENÇALE 27.5

Ratatouille mit gelber Zucchini, Aubergine, Tomaten und Paprika. Auch, um mit den Augen zu essen. Serviert mit Brot.

POLVO À LAGAREIRO 38

Über dem Feuer gegrillter Tintenfisch mit Cime di Rapa und Ofenkartoffeln an Olivenöl und grobem Salz.

DESSERT

APFELTORTE

Hausgemachte Apfeltore mit Vanilleglace.

10.5

POIRE À LA BEAUOLAISE

In Rotwein gekochte Birne mit Mustata und Mandeln.

11.5

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%