

Aus dem Wasser

Gebratene Riesenkrevetten mit halber Avocado und Cocktailsauce, Salat und Oliven, serviert mit Brioche		28
Sashimi von rosa Thunfisch mit schwarzen Linsen und Frizzy Joe-Salat an frischer Mango-Vinaigrette, serviert mit Weissweinisotto		38
Frittierte Fischknusperli mit drei Dippsaucen und buntem Salatbouquet an Balsamico-Vinaigrette		27
Gebrautes Saiblingsfilet mit Balsamico, Avocado-Tomatenvinaigrette und Sauerrahmmousse, serviert mit leichtem Blattsalat und Zitronen-Chilipolenta	33	39
Gebrautes Zanderfilet mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Kräutern Salzkartoffeln Marktfrisches Gemüse	32	38

Aus dem Wasser

Lachs-Bärlauchcarpaccio
mit frittiertem Jasminreis, Wasabi,
Cashewnüssen und Salat

28

Frische Forellen

aus dem Albulatal

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gebratene Forelle nach Müllerinnen Art
mit brauner Butter und Zitrone
Salzkartoffeln

38

Forelle Blau im Gemüse-Fischsud pochiert,
serviert mit flüssiger Butter und Zitrone
Salzkartoffeln

38

Gebratene Forelle
mit Eierschwämmli und frischen Kräutern
Weissweinsrisotto

38

Fischherkunft:

Forelle: Schweiz/Filisur | Thunfisch: West-Pazifik | Saibling: Island

Zander: Russland | Krevetten: Vietnam | Lachs: Norwegen | Pangasius: Vietnam