NEUE BLUMENAU Lömmenschwil

Gourmet Fischete 2024

Blumenau-Gourmet-Fischete
mit Schweizer Fisch

Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte selber aus -
so lange Sie wollen -
bestellen Sie einen Gang nach dem anderen -
es sind kleine Portionen, damit Sie viele Gerichte geniessen können -
dadurch entsteht nach und nach Ihr ganz persönliches Menü..
Bitte bestellen Sie zuerst aus den kalten Gerichten

Preis pro Person:

Willkommensgrüsschen und 5 Gänge CHF 128.00
(1 kaltes Gericht, 1 Suppe, 2 warme Gerichte, 1 Dessert)
Jedes weitere Gericht CHF 22.00
Preise inkl. MWST

Kalte Gerichte

Marinierte Saiblingsstreifen mit Orangensenf und Gemüserolle
*
In Essig eingelegte Seeforellenstreifen mit jungen Karotten
und Zitronentymian-Mayonnaise
*
Brotsalat mit pochierten Zanderwürfeln, grüne Spargel
und Sauerampfer-Vinaigrette
*
Hausgeräuchertes Felchenfilet mit Apfel-Meerrettischsalat

Suppen

Fisch-Essenz mit Grünbitters von Lisi's Grossmutter und Lachsforelle
*
Riesling-Schaumsuppe mit Zandertinbale und gebratener Speck

Lömmenschwil, 20. bis 29. März 2024

Warme Gerichte

Hechtklösschen mit rotem Curry, Basmati-Reis und Bananen
*
Felchenfilet mit Apfelsauce und knusprigen Kartoffeln
*
Gebackene Eglifilets mit Frühlingsgemüse und Limonen-Emulsion
*
Pochiertes Zandermedaillon mit Orangen-Emulsion und Blumenkohl
*
Sautiertes Saiblingsfilet mit Bärlauchsauce
und Blattspinat-Champignons-Gratin
*
Panierte Lachsforellen-Tranche mit Tartarsauce
und gekochter Gemüsesalat
*
Gebratenes Seeforellenfilet-Tranche mit Sauerampfer-Emulsion
und Spargeln
*
Sautierte Wels-Tranche mit Kapernsauce und zweierlei Sellerie
*

Nur Tischweise

Ganz gebratener Zander oder Kretzer mit Rosmarin-Mandelbutter,
knusprigen Kartoffelspalten und Fenchel

Desserts

Zigerkrapfen mit Süssmostcréme und Vanille-Eis
*
Karamellköpfli mit geschmortem Bonito-Apfel und Karamell-Eis
*
Kokosmilchgelee mit Ananas und Rum-Eis
*
Rosenküchlein, gedörrtem Früchtekompott und Rahmgefrorenem
mit Grand Marnier