

Seafood und Steak Wochenende

Freitag- und Samstag 14. + 15. März Abend
Sonntag, 16. März Mittag und Abend

Vorspeisen

Austern pro Stück

Fine de claire	5.00
Gillardeau	7.50

Kalmartuben an süssem Chilisaucen auf mariniertem Gemüse	16.50
---	--------------

5 Ganze Tigerprawns in Knoblauchbutter gebraten	19.50
--	--------------

Holländische Miesmuscheln im Weissweinsud mit Gemüse	
½ Kg als Vorspeise	18.50
1Kg als Hauptgang	28.50

Fischsuppe Kreuz	
Klare Fischsuppe mit Safran und Gemüse gebratenen Fischfilets und einer Riesencrevette	18.50

Steak

Lammracks vom Grill auf knackigem Ofengemüse Kartoffeln und Rotweinjus	48.00
---	--------------

Rindsfilet an Cabernet Sauvignon-Sauce Kartoffel-Kumerastock und Gemüse	58.00
--	--------------

« Surf&Turf » Rindsfilet 130g mit Rocklobster Schwanz	69.00
mit 4 Tigerprawns	59.00
Ofengemüse und Zitronen-Thymianbutter	

Rindsburger 250g im Bun mit Pommes frites Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurken	28.50
--	--------------

Meeresfrüchte und Fisch

Seafood Platter

½ Hummer, 3 Tigerprawns, Kalmar Tuben, Miesmuscheln
und ganze Goldbrasse
serviert mit 3 Saucen und 2 Beilagen nach Wahl
pro Person

84.00

Ganzer Hummer vom Grill (500-600g)

serviert mit 3 Saucen und 2 Beilagen nach Wahl

68.00

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill

serviert mit 3 Saucen und 2 Beilagen nach Wahl

38.00

Beilagen: Gemüse, Reis, Pommes frites, Kartoffel-Kumerastock

Lachssteak auf Kartoffel-Kumerastock

Glasierte Cherrytomaten und Weissweinsauce

38.50

Riesencrevetten «Costa verde»

In Butter gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern
Gemüse und Reis

43.50

Kurz gebratenes Tunasteak auf Asiagemüse, Reis

44.50



Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

Kalmar-Spanien, Tigerprawns «Eden Shrimps» -Vietnam, Thunfisch-Philipinen, Hummer-Maine, Goldbrasse-Griechenland, Miesmuscheln-Holland, Lachs-Norwegen, Lamm-Irland, Rind-Irland