



hasenstrick  
hotel • restaurant • flugplatz

## Culinarische Fischwochen

### *Kalte Vorspeisen*

Verschiedene Gemüsesalate angemacht mit Kräuter- und Basilikumdressing, belegt mit Streifen von geräucherter Forelle und Parmesanstückchen	Fr.	18,50
Terrine von Saibling, Felchen, Forelle und grünem Spargel auf Salatbouquet, Sauerrahm-Apfel-Meerrettichsauce	Fr.	19,50

### *Warme Vorspeise*

Pastete aus einer Füllung mit Fischen aus einheimischen Gewässern, Spinat und Steinpilze, mit Sauce aus Preiselbeeren, angerichtet mit Gurken-Dillsalat	Fr.	16,50
---	-----	-------

### *Hausgemachte Suppe*

Klare Gemüsesuppe mit Saiblingstreifen, abgeschmeckt mit Safran und Noilly-Prat, dazu Blätterteig-Käsestengel und in Butter sautierte Morcheln	Fr.	13,50
--	-----	-------

### *Fischgerichte*

Gedämpfte Felchenfilets nach ‚Zugerart‘ an Kräuter-Weissweinsauce, auf einem Sockel Kräuterreis angerichtet	Fr.	29,50
Neuenburger Fischragoût aus dreierlei Fisch an sämiger Weisswein-Krebsbuttersauce, abgeschmeckt mit Pernod, umgeben mit Salzkartoffeln und Broccoli mit Mandeln	Fr.	33,50
Egli nach Seebuebe-Art, gebraten in Butter, mit Tomatenwürfeln, grünem Spargel, Champignons und Kräutern, dazu Petersilien-Kartoffeln	Fr.	35,50
Frittierte Saiblingtranchen auf feinem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	Fr.	32,50
Fischfondue, je nach Fang, (Vorbestellung ab 2 Personen) pro Person Dazu servieren wir feingeschnittenes Wurzelgemüse, verschiedene Dips, Mandelreis.	Fr.	39,50