

# Fischwochen

## Zuppa / Suppe

**Zuppa al Riesling con vongole** 9.50  
Rieslingsuppe mit Venusmuscheln

## Dal lago e l'oceano / Aus See und Meer

**Filetto di luccio alla mugnaia** 27.50  
Gebratenes Hechtfilet mit Butter,  
Zitrone und Petersilie

**Trancio di salmone alla piastra** 29.50  
Grillierte Lachstranche mit frischen Kräutern

**Medaglioni di coda di rospo bollito** 31.50  
Pochierte Seeteufel-Medaillons  
an feiner Safran-Rahmsauce

**Filetti di sogliola in salsa al Martini rosato** 36.00  
Gedämpfte Seezungenfilets  
an Martini rosato-Sauce

**Spghettini fatti in casa alla Bottarga** 24.00  
Hausgemachte Spghettini mit Bottarga

**Ravioli fatti in casa** 22.50  
con gamberoni e pesto  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Crevetten  
und Pesto an würziger Kräuterbutter

**Contorni:** Patate a vapore, riso, riso selvatico  
**Beilagen:** Salzkartoffeln, Trockenreis, Wildreis

## Dessert / Süßes

**Composta di mirtilli con gelato all yogurt** 10.50  
Heidelbeerkompott mit Joghurtglace

