



Rund um die «Wald-Forelle»

Seit Urzeiten ist die Forelle der Inbegriff für Frische und Reinheit, Lebhaftigkeit und Qualität.

Unsere Forellen sind aus einem Naturweiher, der mitten im Wald mit viel frischem Wasser versorgt wird. Täglich oder nach Bedarf angelt unser Senior Chef oder unser Petrijünger Walter die Fische. Der Fischreihler macht ihnen dabei viel Konkurrenz.

Forellenfilet «Gärtnerinnen Art»

In Butter gebraten. Mit einer frühlingshaften Salatauswahl an Basilikum-Dressing, mit Cherrytomaten und vielen frischen Kräutern.

Als Vorspeise Fr. 19.50

Als Hauptgang Fr. 31.00

Forellenfilet «Amliker Art»

Forellenfilet in bestem Weisswein langsam pochiert, mit vielen frischen Kräutern.

Fr. 36.00

Forellenfilet «Ottoberg»

Das Forellenfilet wird im Kräutermantel gebraten serviert mit Ofengemüse.

Fr. 36.00

Forellenfilet «Café de Paris»

Leicht angebraten und mit feiner Kräuterbutter überbacken.

Fr. 36.00

Forellenfilet «Jaffna»

Das kurz gebratene Forellenfilet servieren wir auf Nila's berühmten Linsencurry.

Fr. 36.00

Ganze Forelle «Müllerin Art»

Das klassische Forellen-Gericht.

Fr. 36.00

Wählen Sie Salzkartoffeln oder Reis zu diesen Gerichten.

Zusätzlich dazu eine schmackhafte Gemüse garnitur.

Fr. 6.50

inklusive 7.7 % MWSt