

Lägernstübli

Fischkarte



Hier riecht nach frisch.

Geniessen Sie diesen Sommer im Lägernstübli einmalige Fisch Delikatessen. Garantierte Frische geliefert von Bianchi - Aus Wildfang, nachhaltiger Zucht oder MSC zertifiziert.

Fischen Sie sich Ihre Lieblingsgericht

Fisch Saltinbocca mit Risotto al limone

Frisches Lachsforellenfilet (Zucht, Norwegen) umwickelt mit Schweizer Rohschinken und Salbei. Serviert mit Limetten-Risotto und würzigem Spinat. CHF 33.50

Ganze Forelle in Butter gebraten

Geniessen Sie eine delikate Regenbogenforelle (Zucht, Italien). Gefüllt mit frischen Kräutern und Zitrone. Beurre noisette. Als Beilage Reis mit Pinienkernen und würziger Blattspinat. (circa 20 Minuten) CHF 28.50

Fish and Chips im Chörbli

Knusprig gebackene Dorschfilet Knusperli (Niederlande NL). Gereicht mit goldbraun gebackenen Wedges Kartoffeln und knackigen Salaten. Hausgemachte Sauce Tartar. CHF 29.50

Heilbuttfilet mit Kokosnuss-Ahorn-Kruste

Leicht und bekömmlich kommt diese Kreation daher. Frisches Heilbuttfilet ohne Haut (Niederlande NL). Begleitet von wohlriechendem Trockenreis mit Kirschtomaten und einem Haus Pesto. CHF 34.50

Lachs Medaillon à la crème au citron "Dijonnaise"

Erfrischendes Sommergericht aus Lachsfilet (Zucht, Schottland) an sämiger Zitronensauce verfeinert mit Vollrahm und einem Hauch Dijon Senf. Reis und Spinat. CHF 36.50

Black Tiger Shrimps mit Reismudeln

Reismudeln geschwenkt in Olivenöl, Kirschtomaten, Knoblauch und viele frischen Boppliser Kräutern. Bedeckt mit fünf grossen MSC Black Tiger Krevetten (Zucht, Vietnam). Glutenfrei. CHF 32.50



Lägernstübli

Restaurant Lägernstübli - Regensbergstrasse 3 - 8113 Boppelsen - www.laegernstuebli.ch