



ABEND



FRISK FISK

NORWAY-ZÜRICH

Smørgåsbord [Tasting menu, min 2 personen]	109
Bretonische Auster Nr.3 1 6 12	5.5 30 54
Bretonische Auster Spez. 1 6 12	6.5 36 66
Sauerteigbrot aufgeschlagene braune Butter	7
Lachskeks Dill Eigelb	9
Sprotte Brioche Aioli Schnittlauch Zitronenschale	9
Seeteufel-Popcorn Dänische Remoulade	14
Nordische Sardinen Roggenbrot Butter	14
Lachstartar Roggenbrotknusper Lachsrogen Dill	17
Kalix Weissfischrogen Chips Sauerrahm	18
Eine Handvoll Schrimp gekochte und geräucherte Schrimps Aioli	19
Fredrik's Box für 2 Räucherlachs Auswahl Schrimp Dill-Mayo Aioli Brot & Knäckebrot	54
Geräucherte Rote Beete Meerrettich Ei Estragon	16
Norwegische Fischsuppe Lachs Dorsch Muscheln Fenchel Dill	23
Skagen-Toast Schrimp Mayo Dill Seehasenrogen	24
Matjes [130 gr] geriebenes Eigelb Schalotten Schnittlauch braune Butter	24
Gegrillter Gravlax [180 gr] Senfsauce	26
Geflämmter Dorsch [140 gr] Buttermilch Dillöl	27
Heilbutt [120 gr] Schalentier-Hollandaise	29
Neue Kartoffel Dill braune Butter	8
Gegrillter Knollensellerie Kartoffelschaum Schnittlauch	11
Gersten Risotto Pfifferlinge Belper Knolle	13
Blumenkohl Ei Lachsrogen Gurke	14
Nidelven Blå-Käse Eisenkraut-Birnenmarmelade Obst-Nussbrot	17
Weisse Schokoladen-Ganache Fenchel Apfelsorbet	14
Cheesecake Heidelbeersorbet Meringue	14
Geräucherte Vanille Eis	6
Lakritz Eis	6
Sanddorn Sorbet	6

«Unser Lachs und Seafood stammen aus nachhaltiger Zucht oder Wildfang. Wir beziehen alle unsere Produkte direkt beim norwegischen Räuchermeister Fredrik»

*Herkunft Fisch/Rogen: Norwegen, Schweden
Herkunft Schalentiere: Norwegen
Herkunft Austern: Frankreich
Herkunft Eier: Schweiz*

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % Mwst.

