

Fische aus dem Berner Oberland und Wallis

Poissons

La perche Lœe ist ein absolut lokales Produkt. Unsere Egli wachsen im sauberen Quellwasser des Lötschbergs heran. Während des gesamten Zucht- und Wachstumsprozesses wird die Würde des Tiers respektiert. Wir halten uns an die strengsten Schweizer Qualitätskriterien. Die Perche Lœe haben eine einmalige Konsistenz und verblüffen mit ausserordentlicher Geschmacksvielfalt.

Kleine Portion

Lœe Eglifilets gebraten **Fr. 32.00** **Fr. 39.50**
mit Morcheln, Salzkartoffeln
Filets de perche aux morilles, pommes nature

Lœe Eglifilets frittiert **Fr. 32.00** **Fr. 39.50**
Tatarensauce, Salzkartoffeln
Filets de perche frits, sauce tartare, pommes nature

Der einheimische Fisch, immer frisch von der Berufsfischerei Edith und Kurt Klopfenstein Faulensee.

Thunersee Felchenfilets frittiert **Fr. 31.00** **Fr. 38.00**
Tatarensauce, Salzkartoffeln
Filets de féra frits, sauce tartare, pommes nature

Thunersee Felchenfilets gebraten **Fr. 38.00**
mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie
mit Salaten garniert
Filets de féra à l'huile d'olive, ail et persil, salade