

# *Gasthof zum Hecht*

## Salate

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	13.50
Rucola mit Parmesan	10.50
Caprese	15.50

## Vorspeisen

Rindscarpaccio	19.50
Rindstatar	24.50

## Hausgemachte Teigwaren

Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung an Salbeibutter	25.50
Tagliatelle mit Lachsrahmsauce	26.50
Tagliatelle mit Riesencrevetten, Zucchetti an Safransauce	34.50

# Gasthof zum Hecht

## Hauptspeisen Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürich Art	37.50
Kalbsschnitzel an Morchelsauce	42.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	38.50
Kalbs Cordon Bleu Pommes	42.00
Kalbskotellett (500gr) Pommes	75.00
Rindsfilet vom Grill (200gr)	49.50
Chateaubriand ab 2 Personen (550gr)	pro Person 60.00

## Hauptspeisen Fisch

Wolfsbarschfilet vom Grill mit hausgemachter Sauce	32.00
Thonfilet an hausgemachter Pfeffersauce	41.50
Lachstranche an Zitronensauce	36.50

## Beilagen

Pommes, Risotto, Tagliatelle, Rösti oder Gemüse

# *Gasthof zum Hecht*

**José empfiehlt**

**Crevetten im Blätterteig**

**\*\*\***

**Schwertfischfilet Mediterrane Art  
Serviert mit Salzkartoffeln**

**\*\*\***

**Kalbsnierstück vom Grill  
serviert mit Tagliatelle und Gemüse**

**\*\*\***

**Dessert Hecht**

**CHF 78.00**

# *Gasthof zum Hecht*

## Dessert

Tiramisù	12.50
Schoggimousse	11.50
Crema Catalana	9.50
Panna Cotta	9.50

Unsere Gerichte könnten Allergene enthalten.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

### Fleisch-Deklaration

Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz, US und EU. Geflügel beiehen wir aus der Schweiz und Frankreich.

Das Lammfleisch stammt aus Australien und Neuseeland.

Fisch-Fanggebiete: Schweiz/Nordost-Atlantik/Norwegen/Island.