




## FISCH – POISSONS – FISH

<p>Forelle - Truite – Trout auf dem Teller serviert, sur assiette, served on the plate blau - au bleu - boiled In Butter gebraten- meunière- plain fried oder oder gebraten mit Mandeln – ou rôtie aux amandes- or pan fried with almonds</p>	<p>Fr. 32.50</p>
<p>Eglifilets - im Bierteig mit Tatarsauce - gebraten in Butter – oder mit Mandeln Filets de perche – frits avec sauce tartare-rôti au beurre - ou avec amandes Perche filets – deep fried with Tartar sauce - pan fried with butter – or with almonds</p>	<p>Fr. 39.00*</p> 
<p>Pochiertes Dorschrückenfilet auf Kartoffel-Wasabipüree mit Sambucasauce Filet de cabillaud poché sur un purée de pommes de terre et wasabi , sauce Sambuca Fillet of cod on mashed potatoes with Wasabi, sauce flavoured with Sambuca</p>	<p>Fr. 41.00</p>
<p>Rotbarbenfilets auf Fenchel an Kichererbsen mit Tomaten-Oliven Vinaigrette Filets de rougets fenouil rôti sur des pois chiche, vinaigrette aux olives et tomates Fillet of red snapper et fennel on chickpeas with vinaigrette of olives and tomatoes</p>	<p>Fr. 48.00</p>
<p>Fischvariation je nach Verfügbarkeit von Salz- und Süsswasserfischen auf Blattspinat mit Safransauce Variation de poisson-selon arrivage des poisson d'eau douce et de la mer sur son lit d`épinards en branches et sauce au safran Variation of fish- according to the daily catch- on spinach leaves and saffron sauce</p>	<p>Fr. 49.00</p> 
<p>Rheinfischteller mit Lachs, Felchen, Egli, Zander und Saiblingfilets auf Gemüse mit Champagnersauce Assiette de poissons" Pecheur du Rhin",(Saumon, Fera, perches, sander, omble chevalier) sur légumes, sauce au Champagne Fisherman`s plate (with salmon, féra, perches, pike perch, samlet) on a bed of vegetables,Champagne sauce</p>	<p>Fr. 52.00</p> 

### **Geehrte Gäste, Liebe Fischfreunde,**

Wir wollen auch in Zukunft DAS Fischrestaurant in Basel für Sie sein. Um Dieses Ziel zu erreichen und auch in Zukunft Fischgerichte mit reinem Gewissen geniessen zu dürfen, haben wir uns entschlossen , die Einkäufe nur noch bei zertifizierten Betrieben und Händlern zu tätigen.

Die meisten unserer Produkte sind mit den Labels von MSC (Marine Stewardship Council) oder fish4future versehen oder stammen aus kontrollierten Zuchten, überwachtem Wildfang und bewilligten Hochseeangel-Booten. Für die fehlenden Produkte( etwa 10% des Umsatzes) sind wir bemüht, so rasch wie möglich die passenden Lieferanten zu finden.

Bitte tragen Sie den Gedanken der nachhaltigen Nutzung im Bereich der Meere und Seen weiter an Ihre Freunde und Bekannte, so können qualitativ hochwertige Fische und Meeresfrüchte auch in der Zukunft angeboten werden.

Wir wünschen Ihnen jetzt und in Zukunft  
"En Guete" und auf Wiedersehen

Plats servis de 11.30 à 13.30 hrs et 18.00 à 21.30 hrs