

Unsere Regionalgastro-  
nomie mit der ausge-  
zeichneten Fischküche  
verwöhnt Ihren Gaumen  
genauso wie die haus-  
und handgemachten  
Teigwarenspezialitäten  
und die ausgesuchten  
lokalen Zutaten.

Wir freuen uns, Sie bei  
uns zu haben und  
wünschen guten Appetit.

Rita + Leo Lüber

## 40 Jahre Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Netztreffen 2009

### Weinempfehlung:

<u>Weiss:</u>	7,5 dl
<i>Aigle les Murailles</i> H. Badoux	Fr. 53.00
<i>St. Saphorin Roche Ronde</i> Testutz	Fr. 47.00
<i>Pinot Grigio</i> Vencelon	1 dl Fr. 6.50
<i>Pratteler</i> Rieslingx Sylvaner	1/2 Fr. 26.00
<u>Rotwein:</u>	7,5 dl
<i>Kluser Blauburgunder</i>	Fr. 41.00
<i>St. Saphorin Terra Mater</i> Testutz	Fr. 47.00
<i>Pratteler</i> Blauburgunder	1/2 Fr. 26.00

## Menu

*Lauwarmer Forellensalat*  
mit Sprossen, weissen und grünen Spargeln  
\*\*\*

*Lüber's Lachs Parpadelle*  
mit geräucherten Lachswürfeln  
an einer Gute deckschaumsauce  
\*\*\*

*Egglilet aus Kanada (fish 4 future)*  
auf Frühlingsmorcheln,  
Dampfkartoffeln  
\*\*\*

*Kleiner Käse-Teller*  
vom Maître Fromager Rolf Beeler  
und von der Region  
*oder*

*Limettenparfait*  
auf einem Erdbeere-Rhabarberkompott

Fr. 65.00



*Lüber's Restaurant zur Brücke*  
Grellingen, 04.04.2009