



FORELLENSEE ZWEISIMMEN

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN

DEZEMBER 2017

Fr. 08.12.17 17.00 – 22.00 Uhr
Sa. 09.12.17 14.00 – 22.00 Uhr
So. 10.12.17 11.00 – 17.00 Uhr
Fr. 15.12.17 17.00 – 22.00 Uhr
Sa. 16.12.17 14.00 – 22.00 Uhr
So. 17.12.17 11.00 – 17.00 Uhr

18. – 26. Dez. 2017 Geschlossen

Mi. 27.12.17 17.00 – 22.00 Uhr
Do. 28.12.17 17.00 – 22.00 Uhr
Fr. 29.12.17 17.00 – 22.00 Uhr
Sa. 30.12.17 14.00 – 22.00 Uhr

Silvestermenu
So., 31.12.17

17.00 – 01.00 Uhr

JANUAR 2018

Neujahrsapéro

Mo. 01.01.18 11.00 – 17.00 Uhr
Di. 02.01.18 17.00 – 22.00 Uhr
Mi. 03.01.18 17.00 – 22.00 Uhr
Do. 04.01.18 17.00 – 22.00 Uhr
Fr. 05.01.18 17.00 – 22.00 Uhr
Sa. 06.01.18 14.00 – 22.00 Uhr
So. 07.01.18 11.00 – 17.00 Uhr

08. Jan – 01. Febr 2018 Geschlossen

FEBRUAR 2018

Fr. 02./09./16./23. 16.00 – 22.00 Uhr
Sa. 03./10./17./24. 14.00 – 22.00 Uhr
So. 04./11./18./25. 11.00 – 17.00 Uhr

MÄRZ 2018

Fr. 02./09./16./23. 16.00 – 22.00 Uhr
Sa. 03./10./17./24. 14.00 – 22.00 Uhr
So. 04./11./18./25. 11.00 – 22.00 Uhr

Frühlingserwachen

30. März – 29. Juni 2018
jeweils Mo. + Di. Ruhetag
Mi – Sa 11.00 – 22.00 Uhr
So jeweils von 10.00 – 17.00 Uhr

Sommerfeeling

30. Juni – 28. Aug 2018
Mo. bis Sa. 11.00 – 22.00 Uhr
So. jeweils von 11.00 – 21.00 Uhr
Nur auf Reservation: 033 722 29 69

VORANKÜNDIGUNG FLUSSKREBS-WINTERWOCHE

An limitierten Winter-Wochenenden – Nur auf Reservation: 033 722 29 69



forum flusskrebse
Schutz heimischer Flusskrebse und derer Lebensräume



tripadvisor®

Forellensee · Thunstasse 32 · 3770 Zweisimmen · willkommen@forellensee.ch
Besuche uns auf Facebook oder auf www.forellensee.ch

HEIMISCHER FLUSSKREBS AM FORELLENSEE

Einheimische Flusskrebse sind in der Schweiz vom Aussterben bedroht, da sie durch stärkere amerikanische Arten und deren Krankheiten verdrängt werden. Durch die Aufzucht hiesiger Flusskrebse in unserem Quellsee in Zweisimmen tragen wir zum behördlich abgestützten Artenschutzprogramm «Schutz durch Nutzung» bei. Und ab sofort tischen wir auch Flusskrebse auf. Wir servieren Ihnen diese nussig-zarte Delikatesse authentisch regional, natürlich und einzigartig nach Rezepten von Sternekoch Daniel Krebs. Exklusiv an wenigen Wochenenden während des Winters und nur auf Reservation. Es hüt solang's hüt.

DAS FLUSSKREBS-MENU

Hausgemachte Flusskrebse-Schaumsuppe mit Edelweinbrand

Fr. 24.–

~

Nussigzarter Flusskrebs, leichtes Saibling-Tartar vom Kaltrauch, Sauerrahm

Fr. 34.–

~

Nussigzarter Flusskrebs, grilliertes Zanderfilet in Petersilienkruste,
zarter Grünkohl, ausgesuchte Wintergemüse

Fr. 62.–

~

Nussigzarter Flusskrebs, langgeschmortes Kalbsbäggli, Kürbis-Chutney,
handgemachtes Krebs-Raviolo, sämiges Pastinaken-Püree

Fr. 68.–

4-GANG FLUSSKREBS-MENU

124 CHF

(2 Vorspeisen, 1 Hauptspeise nach Wahl, Tagesdessert)

AUF TELEFONISCHE
RESERVATION
033 722 29 69

