

R E S T A U R A N T



M · A · R · L · I · N

luzern`s restaurant für fischliebhaber - direkt am vierwaldstättersee

die leidenschaft für fisch und meeresfrüchte aus heimischen und internationalen gewässern widerspiegelt sich in unseren gerichten, welche auf spezifische oliven öle abgestimmt sind. sie sind inspiriert von rezepten und feinen kreationen aus aller welt.

VORSPEISEN

CHF

- gebeizter schottischer lachs** - mit erbsen sauerrahm, pochiertes wachtelei und olivenöl 19
oliven öl empfehlung : le tre colonne le selezioni monovarietale coratina
- marlin's meeresfrüchtesalat** - mit gefülltem calamari, pulpo, riesenkrevetten und miesmuscheln 25
oliven öl empfehlung: marco viola inprivio
- jakobsmuschel - foie gras carpaccio** - mit trüffel vinaigrette, sauerrahm schwamm und traubengel 26
oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar picual

SUPPEN

- seezungen consomme** - mit kurkuma, zitronengras, galangal und reisrolle mit geräuchertem stör und tuna 16
- marlin's hummerbisque** - mit hummer aspik 20

PASTA UND RISOTTO

- krustentier lasagnette** - mit hummer, krevetten, krabbe, getrockneten tomaten, oliven, limetten, estragon luft, fenchel und jungem spinat 26 / 38
oliven öl empfehlung: marco viola inprivio
- rotwein risotto** - mit gebratenem seeteufel, oliven, gelber tomaten marmelade und basilikum schaum 30/ 42
oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar picual

HAUPTGÄNGE

CHF

täglich frisch vom markt!

ganze fische gebraten, exklusiv für sie zubereitet und an ihrem tisch filetiert.

wählen sie dazu eine stärkebeilage, die passenden vitamine und ihre wunschsaucen.

goldbrasse - in der salzkruste, gebraten oder grilliert

markt-
preis

wolfsbarsch - in der salzkruste, gebraten oder grilliert (für 2 personen)

markt-
preis

steinbutt - gebraten oder grilliert (für 2 personen)

markt-
preis

fischermann's stärkebeilagen

blaue salzkartoffeln

kräuter kartoffeln

kartoffel mousseline

limetten risotto

lardo semmelknödel

tomaten quinoa

trüffel kartoffel steine

fischermann's vitamine

blattspinat

gebratenes asia gemüse

sellerie

champagner sauerkraut

marktgemüse

grilliertes gemüse

salat nach wahl als beilage

saucen

chimi churri

zitronen-butter

champagner - butter sauce

teriyaki

wodka - butter sauce

bernaise

meuniere jus

marlin's pot au feu am tisch serviert (für 2 personen)

pulpo, hummer, krevetten, miesmuscheln, jakobsmuscheln und steinbutt, frühlingsgemüse mit safran, blaue kartoffeln, kokosnuss zitronengras infusion, knoblauchbrot und sauce rouille

92

oliven öl empfehlung: marco viola il sincero

gebratener königs zander und blutwurst - mit lardo bianco semmelknödel, morcheln, erbsen flan, champagner sauerkraut und butter sauce 45

inspiration tafelspitz mit weissem kabeljau - mit knusperigen kartoffel cannelloni, senffrüchte espuma, karotten, sellerie und meerrettich 47

oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar arbequina

gebratenes wolfsbarsch filet mit süssmais kruste - mit chimi churri, tomaten quinoa, maniok, gemüse, banane, koriander creme und limetten sauerrahm 38

oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar picual

FISCHLOS GLÜCKLICH

CHF

„surf & turf“ - grilliertes rindsfilet medaillon und hummer, trüffel kartoffel steine, fenchel und frühling gemüse beet 55

oliven öl empfehlung für das rindsfilet: oro bailén reserva familiar picual

oliven öl empfehlung für das gemüse beet: le tre colonne le selezi monovarietale coratina

p.s. glücklich ohne krustentiere? gerne servieren wir ihnen das „turf only“ gericht. 53

oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar picual

oliven öl empfehlung für das gemüse beet: le tre colonne le selezi monovarietale coratina

VEGETARISCH GLÜCKLICH

inspiration caprese - mit tomaten mozzarella mousse, tomaten marmelade und pesto creme 16

oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar picual

minestrone - mit gebackener gemüse tasche und basilikum 14

anipasti terrine - mit ziegenfrischkäse, rucola und duo vom sauerrahm 19

oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar arbequina

tris di pasta - mit frühling gemüse ravioli, karotten, steckrüben, erbsen, tomaten aranchini, spinat ricotta cannelloni und tomaten butter sauce 24 / 38

oliven öl empfehlung: marco viola inprivio

DESSERTS

CHF

marlin`s klassiker

schokoladen variation - mit schokoladen - olivenöl kräuter glace, schokoladen - kaffee würfel, pistazien krokant, schokoladen crumble, weisse schokoladen praline mit flüssigem himbeerkern 16
oliven öl empfehlung: oro bailén reserva familiar picual

saisonale desserts

limetten und kokosnuss - mit yuzu minze sorbet 15

cheesecake und karamell - mit honig und gepufften weizen 15

buttermilch mousse - mit rhabarberkern und zitronen - thymian streusel 16

sorbets

erdbeer - basilikum 6

mango 6

käse

hausgemachter trüffelbrie - birnen apfel marmelade, kartoffeln und fruchtebrot 21

käseteller - mit einer auswahl von hart-, weich und schimmelkäse 18

SÜSSWEIN IM GLAS (1 DL)

la tunella verduzzo doc - verduzzo friulano | la tunella | colli orientali del friuli 12

elixir - chardonnay, pinot gris, chasselas, muscat, gewürztraminer | hammel sa | rolle 21

OLIVEN ÖL BESCHREIBUNG

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR PICUAL

Grasiges Grün, intensivfruchtig, nach frisch geschnittenem Gras, Kräutern, Rucola, Chicorée, Blättern, Tomaten, grünen Bananen und grünen Mandeln duftend. Einen Hauch Zitrusfrüchte. Am Gaumen hoch komplex und harmonisch, herb mit fein ausbalanciertem Schärfe-/Bitter-Profil.

Spanien, Andalusien – Jaén
#Picual
#Weltbestes Olivenöl 2004-2014
#98 Punkte FLOS OLEI

ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR ARBEQUINA

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, leichtfruchtig, nach Tomaten, reifen Mandeln, Pinienkernen, gelben Äpfeln und frisch geschnittenem Gras duftend. Am Gaumen zurückhaltend bitter, mit deutlich steigender Schärfe.

Spanien, Andalusien – Jaén
#Arbequina
#Weltbestes leichtfruchtiges Olivenöl – FLOS OLEI 2015
#98 Punkte FLOS OLEI

LE TRE COLONNE LE SELEZIONI MONOVARIETALE CORATINA

Helles Grün, intensivfruchtig, nach Kaffee, frisch geschnittenem Gras, grünen Mandeln, grünen Äpfeln und weissen Blüten duftend. Am Gaumen komplex mit deutlicher Schärfe und schön ausgeprägter Bitterkeit.

#Italien, Apulien – Bari
#Coratina
#Top20 – FLOS OLEI 2016
#96 Punkte FLOS OLEI

MARCO VIOLA IL SINCERO

Grasiges Grün, intensivfruchtig, nach frisch geschnittenem Gras, grünen Mandeln, Disteln, weissen Blüten, grünen Bananen, frischen Artischocken und etwas Rosmarin duftend. Am Gaumen vielschichtig und kraftvoll mit komplexem Schärfe-/Bitter-Profil

#Italien, Umbrien – Foligno
#Moraiole
#Weltbestes Olivenöl – FLOS OLEI 2015
#98 Punkte FLOS OLEI

MARCO VIOLA INPRIVIO

Grasiges Grün, mittelfruchtig, nach viel grüner Banane, frischen Mandeln, frisch geschnittenem Gras, Artischocken und weissen Blüten duftend. Am Gaumen äusserst harmonisch und vielschichtig mit ausgewogener Schärfe und Bitterkeit.

#Italien, Umbrien – Foligno
#Frantoio und Leccino
#98 Punkte FLOS OLEI

Marco Oreggias FLOS OLEI ist der bedeutendste Olivenölführer der Welt. Oreggia gilt dabei als Parker des Olivenöls. Seine Bewertungskala reicht bis 100 Punkte.

FLOS OLEI bewertet nicht nur die Olivenöle der nördlichen Hemisphäre, sondern testet auch jene der südlichen Hemisphäre, deren Ernten jeweils im Frühjahr stattfinden. FLOS OLEI erscheint regelmäßig zu Beginn des Dezembers und bewertet darin die Öle der vergangenen Ernten.

Alle Oliven Öle können Sie gerne bei uns im Marlin beziehen.

FISCH HERKUNFT

wir sind sehr dankbar für die wertvolle zusammenarbeit mit unserem langjährigen fischlieferanten bianchi, welcher mitglied der wwf seafood group ist. gemeinsam nehmen wir, wo immer möglich, die interessen im sinne eines nachhaltigen fischangebots wahr.

wir unterstützen und berücksichtigen dieses engagement auch bei der kartengestaltung.

über die herkunft unserer fische, krustentiere und meeresfrüchte auf der platte oder dem wagen informiert sie gerne unser service team.

wildfang

calamares

italien

hummer, jakobsmuscheln

kanada

winter kabeljau

norwegen

gelbflossen thunfisch

philippinen

egli

estland

pulpo

marokko

zucht

steinbutt

spanien

lachs

schottland

wolfsbarsch, goldbrasse

griechenland

riesenkrevetten

vietnam

miesmuscheln, venusmuscheln

italien

forellen, felchen, königszander

schweiz

FLEISCH HERKUNFT

foie gras

ungarn

rind

irland

kalb

schweiz

auf wunsch bereiten wir ihnen ihre speisen auch gluten- und laktosefrei oder salzarm zu.