



# Willkommen in der Fischerstube, willkommen auf dem Zürichsee.

Seit der Landesausstellung 1939 ist die Fischerstube mit ihrer spektakulären Lage am Zürihorn eine der geschichtsträchtigsten und aussergewöhnlichsten Lokalitäten am Zürichsee.

Um dieser Verantwortung und Tradition gerecht zu werden, wollen wir euch einen Rückzugsort bieten, an dem ihr euch wohl und willkommen fühlt.

Regionale Klassiker befinden sich auf unserer Karte genauso wie modern interpretierte Gerichte mit Fokus auf frischem Fisch und den fleischlosen Bedürfnissen von heute. Lokale Weine von den Ufern des Zürichsees sowie aufregende Getränke laden ebenfalls zum Verweilen und Geniessen ein.

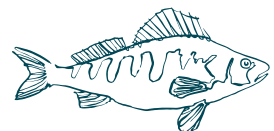
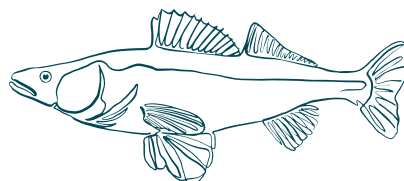
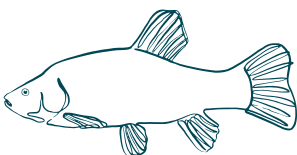
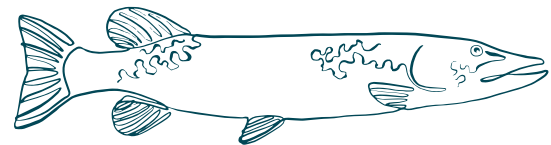
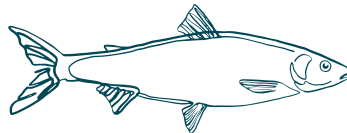
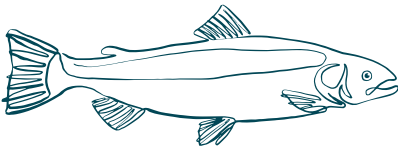
Schön seid ihr bei uns!

# Apero zum Teilen

---



-  **Nussmischung** 6  
Cashewnüsse | Mandeln | Baumnüsse  
*cashew nuts | almonds | walnuts*
-  **Oliven** 7.5  
Grüne griechische Mammut-Oliven  
*green Greek giant olives*
-  **Häppli (für 2 oder 4 Personen)** 15 | 23  
Zürcher Käse | grüne griechische Mammut-Oliven |  
Hummus-Creme | Hausbrot  
*Zurich cheese | green Greek giant olives | hummus cream | homemade bread*
- Crostini (für 2 oder 4 Personen)** 19 | 36  
Rindstatar | Forellenmousse | Oliventapenade  
*homemade crostini | beef tartare | trout mousse | olive tapenade*
- Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)** 29 | 49  
Bauern-Speck | Uetliberger Würstli | Selun Bio Käse | Zürcher Käse |  
Antipasti | Feigensenf | Cornichons | Hausbrot  
*farmers bacon | Uetliberger sausage | Selun bio cheese | Zurich cheese | antipasti |  
fig mustard | gherkins | homemade bread*





# Zum Starten

---

## **Carpaccio** 18

Saibling | Seeteufel | Fenchel | Orange | Safran Aioli

*carpaccio | char | monkfish | fennel | orange | saffron aioli*

## **Swiss Lachs** 21

Hausgebeizt | Honig-Senfsauce | Frischkäse | Beete | Buchweizen-Crêpe

*graved salmon | honey mustard sauce | cream cheese | beetroot | buckwheat crepe*

## **Tatar** 24 | 38

Schweizer Rindstatar | gepickeltes Gemüse | Belper-Knolle | Hausbrot

*Swiss beef tartare | pickled vegetables | belper cheese | homemade bread*

– Pommes Frites

+6

– French fries

## **Ziegenkäse** 17

Lauwarm | im Knuspermantel | Honig-Senfsauce | Früchtechutney | Selleriesalat | Baumnüsse

*lukewarm goat's cheese | fried | honey mustard sauce | fruit chutney | celery salad | walnuts*

## **Wintersalat** 15

Fischerstube-Dressing | Blattsalat | Kürbis | Birnen | Kerne

*Fischerstube dressing | leaf salads | pumpkin | pear | seeds*

## **Kürbissuppe** 14

Steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

*pumpkin soup | styrian pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds*

## **Bretonische Fischsuppe** 19

Süßwasserfische | Krustentierfond | Safran | Fenchel

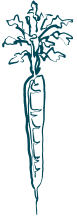
*breton fish soup | freshwater fish | crustacean stock | saffron | fennel*

# Aus dem Wasser

---



|   |    |
|---|----|
| <b>Steinbuttfilet</b>   | 58 |
| Estragon Beurre blanc   Wurzelgemüse   Kartoffelstampf<br><i>turbot fillet   tarragon beurre blanc   root vegetables   mashed potatoes</i>  |    |
| <b>Lachsforellenfilet</b>   | 48 |
| Meerrettichschaumsauce   Bouillongemüse   Pastinakenpüree  <br>Kräuterkartoffeln<br><i>salmon trout fillet   horseradish foam sauce   bouillon vegetables   parsnip puree  <br/>herb potatoes</i>   |    |
| <b>Fisch-Chnusperli</b>   | 34 |
| Schweizer Zander-Chnusperli   Tartarsauce   Zitrone<br><i>crispy Swiss pikeperch nuggets   tartar sauce   lemon</i><br>– Pommes Frites<br><i>– French fries</i><br>oder / or<br>– Blattsalat   Rohkostsalate   Kerne   Fischerstube-Dressing<br><i>– leaf salads   raw vegetable salads   seeds   Fischerstube dressing</i> |    |
| <b>Seemannsgarn</b>   | 39 |
| Handgemachte Sepia Tagliolini   Swiss Lachs   Felchen   Golden<br>Shrimps   Safransauce   Kirschtomaten   Gemüsestreifen<br><i>handmade sepia tagliolini   Swiss salmon   whitefish   golden shrimps  <br/>saffron sauce   cherry tomatoes   vegetable strips</i>   |    |
| <b>Fisch Pot eu feu</b>   | 45 |
| Hecht   Wels   Dill & Kerbel Weisswein-Velouté   Wintergemüse  <br>Kartoffeln<br><i>fish stew   pike   catfish   dill and chervil white wine sauce   winter vegetables  <br/>potatoes</i>   |    |



# Weder Fisch noch Fleisch

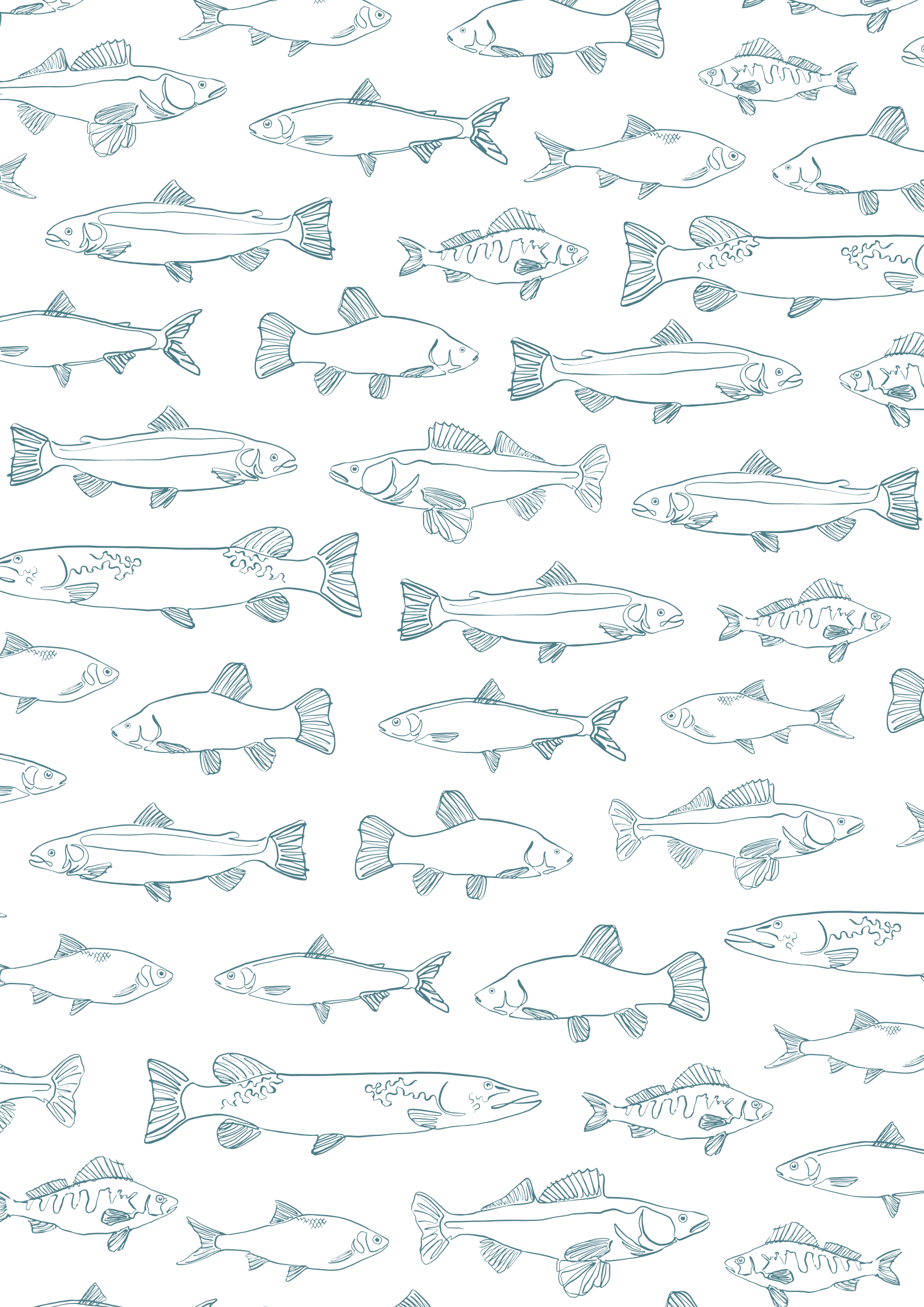
---

-  **Butternusskürbis** 28  
Geröstet | Harissa | Zwetschgen-Relish | weisses Bohnenpüree  
*roasted butternut pumpkin | harissa | plum relish | white bean puree*
-  **Waldpilz-Stroganoff** 34  
Gemüsejus | Sauerrahm | Peperoni | Quark-Spätzli  
*wild mushroom stroganoff | vegetables jus | sour cream | peppers | quark Spaetzli*
-  **Ricotta-Gnocchi** 27  
Rucolapesto | Hokkaidokürbis | Baumnüsse  
*ricotta gnocchi | rucolapesto | hokkaido pumpkin | walnuts*

## Von der Weide

---

- Kalbshohrückensteak** 54  
Kräuterkruste | Rotweinjus | Herbstgemüse | Kartoffelschnitte  
*veal sirloin steak | herb crust | red wine jus | autumn vegetables | potato slices*
- Bœuf bourguignon** 42  
Geschmort | Röstgemüse | Waldpilze | Polenta  
*braised bœuf bourguignon | roasted vegetables | wild mushrooms | polenta*





# Süßes zum Schluss

---

**Pistazien-Tiramisu** 13  
Pistazien | Creme | Biskuit  
*tiramisu | pistachio | cream | biscuit*

**Birne Helene** 16  
Pochiert | Mousse au Chocolat | Mandelkrokant  
*poached pear helene | chocolate mousse | almond brittle*

**Cannelloni vom Boskop Apfel** 13  
Knusprig | Vanillecreme  
*crispy cannelloni from the boskop apple | vanilla cream*

**Schokoladen-Mandeltarte** 19  
Zimt-Zwetschgen | Sauerrahmglace  
*chocolate and almond tart | cinnamon plums | sour cream ice cream*

**Cheesecake** 11  
Cheesecake | Früchtekompott  
*cheesecake | fruit compote*

**Kuchen** 9.5  
Tagesangebot  
*Cake | daily offer*

**Glace**  
Schokolade | Vanille | Stracciatella | Espresso | Sauerrahm | pro Kugel 4.5  
Pistazie | Haselnuss | Zitronensorbet | Zwetschgensorbet *per scoop*  
*chocolate | vanilla | stracciatella | espresso | sour cream |* mit Rahm +1.5  
*pistachio | hazelnut | lemon sorbet | plum sorbet* *with cream*

