



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!

Nachmittagskarte 15.30 - 17.30 Uhr



	Nussmischung Cashewnüsse Mandeln Baumnüsse <i>cashew nuts almonds walnuts</i>	6
	Oliven Grüne griechische Oliven <i>green Greek olives</i>	7.5
	Häppli (klein gross) Zürcher Käse grüne griechische Oliven Randen-Hummus Hausbrot <i>Zurich cheese green Greek olives beetroot hummus homemade bread</i>	15 23
	Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen) Bauern-Speck Uetliberger Würstli Selun Bio Käse Zürcher Käse Antipasti Feigensenf Cornichons Hausbrot <i>farmers bacon Uetliberger sausage Selun bio cheese Zurich cheese antipasti fig mustard gherkins homemade bread</i>	29 49
	Frühlingssalat Fischerstube-Dressing Blattsalat Rohkost Radieschen Kerne <i>Fischerstube dressing leaf salads raw vegetables radish seeds</i>	14
	Tatar Schweizer Rindstatar gepickeltes Gemüse Belper-Knolle Hausbrot <i>Swiss beef tartare pickled vegetables belper cheese homemade bread</i> – Pommes Frites <i>french fries</i>	24 38 +6
	Fisch-Chnusperli Schweizer Zander-Chnusperli Tartarsauce Zitrone <i>crispy Swiss pikeperch nuggets tartar sauce lemon</i> – Pommes Frites <i>french fries</i> oder / or – Blattsalat Rohkost Sprossen Kerne Fischerstube-Dressing <i>leaf salad raw vegetable sprouts seeds Fischerstube dressing</i> oder / or – Kartoffel-Gurkensalat <i>potato and cucumber salad</i>	35
	Cappelletti von der Commercio Manifattura Handgemacht saisonal gefüllt Salbeibutter karamellierte Kürbiskerne <i>handmade cappelletti seasonal filling sage butter caramelized pumpkin seeds</i> – mit Stracciatella di Burrata <i>with stracciatella made of burrata</i>	36 +6.5
	Eiskaffee Gerührt Espresso-glacé Schlagrahm <i>stirred iced coffee espresso ice cream whipped cream</i>	14
	Cheesecake mit Früchtekompott <i>cheesecake fruit compote</i>	11