



# Willkommen in der Fischerstube, willkommen auf dem Zürichsee.

Seit der Landesausstellung 1939 ist die Fischerstube mit ihrer spektakulären Lage am Zürhorn 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

---



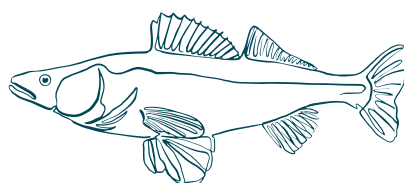
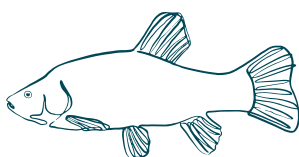
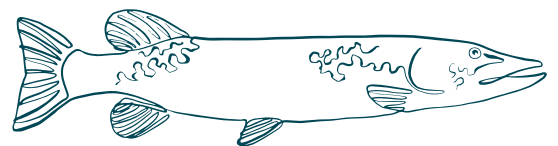
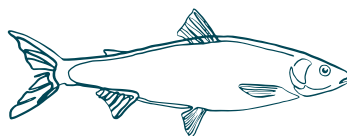
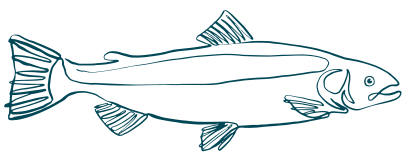
🍪 **Nussmischung** 6  
Cashewnüsse | Mandeln | Baumnüsse  
*cashew nuts | almonds | walnuts*

🍷<sup>+</sup> **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

---

<b>Matjes</b>	18
Norddeutsches Matjesfilet   Grüner Apfel   Sauerrahm   Dill <i>north german matjesfillet   green apple   sour cream   dill</i>	
<b>Swiss Lachs</b>	21
Hausgebeizt   Honig-Senfsauce   Frischkäse   Beete   Buchweizen-Crêpe <i>graved salmon   honey mustard sauce   cream cheese   beetroot   buckwheat crepe</i>	
<b>Tatar</b>	24   38
Schweizer Rindstatar   gepickeltes Gemüse   Belper-Knolle   Hausbrot <i>Swiss beef tartare   pickled vegetables   belper cheese   homemade bread</i>	
– Pommes Frites <i>– French fries</i>	+6
 <b>Ziegenkäse</b>	17
Lauwarm   im Knuspermantel   Honig-Senfsauce   Früchtechutney   Salatbouquet   Granola <i>goat's cheese   lukewarm   fried   honey mustard sauce   fruit chutney   salad bouquet   granola</i>	
 <b>Salatbowl</b>	12
Fischerstube-Dressing   Blattsalat   Rohkostsalate   Kerne <i>salad bowl   Fischerstube dressing   leaf salads   raw vegetable salads   seeds</i>	
 <b>Kürbissuppe</b>	14
Steirisches Kürbiskernöl   geröstete Kürbiskerne <i>pumpkin soup   styrian pumpkin seed oil   roasted pumpkin seeds</i>	
<b>Bretonische Fischsuppe</b>	19
Süßwasserfische   Krustentierfond   Safran   Fenchel <i>breton fish soup   freshwater fish   crustacean stock   saffron   fennel</i>	

# Aus dem Wasser

---



## Steinbuttfilet

58

Senf Beurre blanc | Wurzelgemüse | Süsskartoffelstampf

*turbot fillet | mustard beurre blanc | root vegetables | sweet potato mash*

## Lachsforellenfilet

48

Meerrettichschaumsauce | Bouillongemüse | Pastinakenpüree |  
Kräuterkartoffeln

*salmon trout fillet | horseradish foam sauce | bouillon vegetables | parsnip puree |  
herb potatoes*

## Fisch-Chnusperli

34

Schweizer Zander-Chnusperli | Tartarsauce | Zitrone

*crispy Swiss pikeperch nuggets | tartar sauce | lemon*

– Pommes Frites

– *French fries*

oder / *or*

– Blattsalat | Rohkostsalate | Kerne | Fischerstube-Dressing

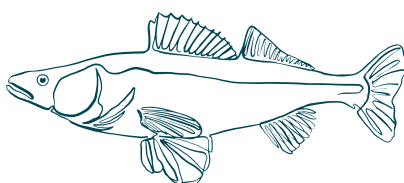
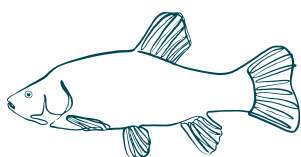
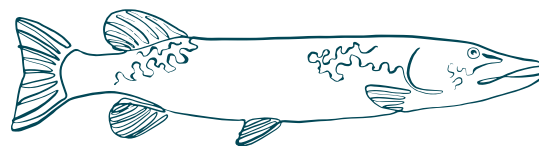
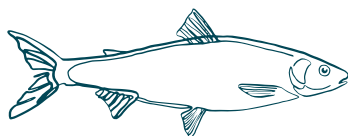
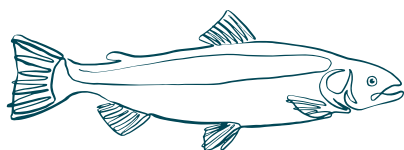
– *leaf salads | raw vegetable salads | seeds | Fischerstube dressing*

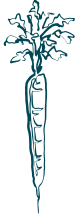
## Seemannsgarn

39

Handgemachte Sepia Tagliolini | Swiss Lachs | Felchen | Golden  
Shrimps | Safransauce | Kirschtomaten | Gemüsestreifen

*handmade sepia tagliolini | Swiss salmon | whitefish | golden shrimps |  
saffron sauce | cherry tomatoes | vegetable strips*





# Weder Fisch noch Fleisch

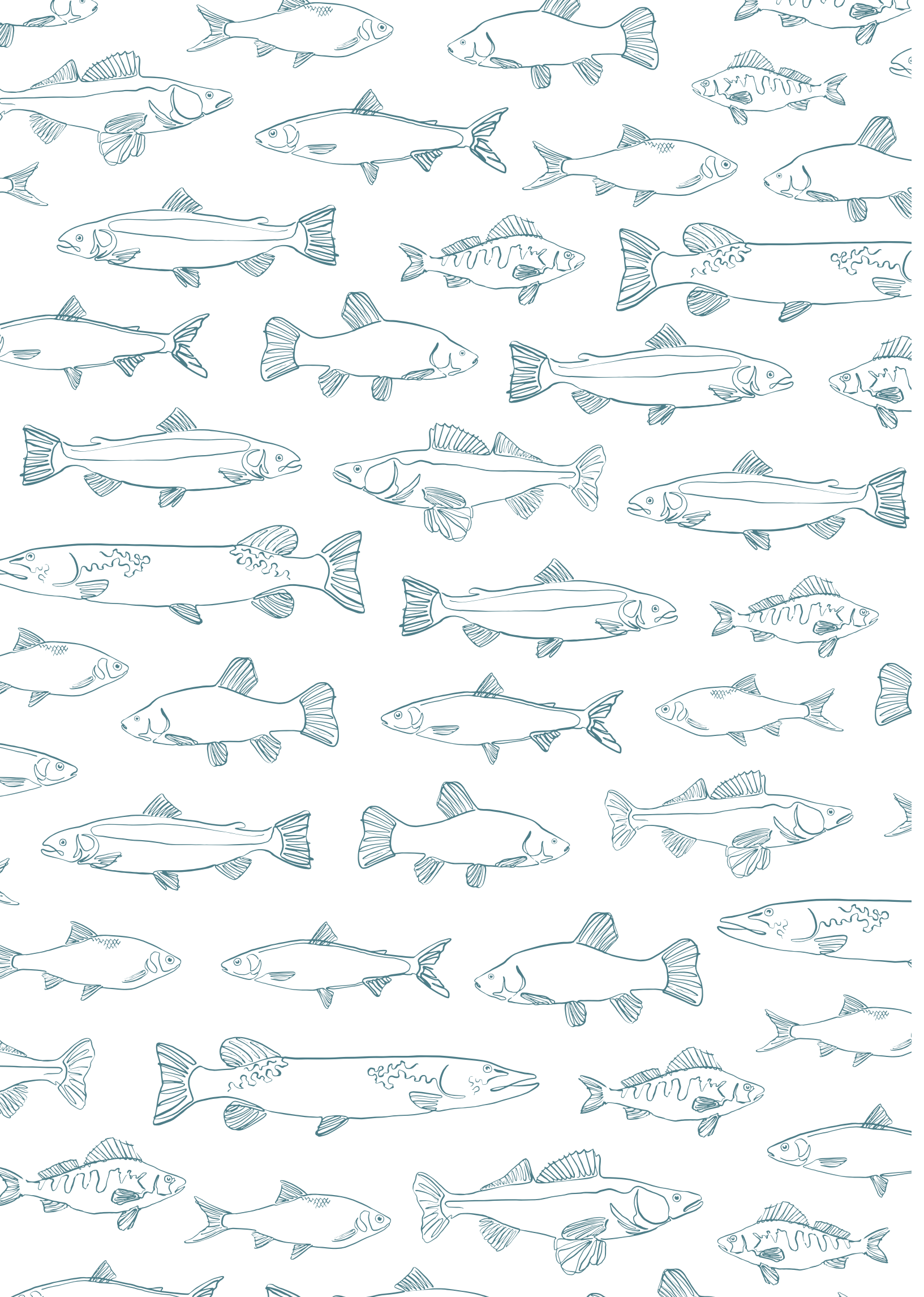
---

-  **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 Spätzli*
-  **Ricotta-Gnocchi** 27  
Rucolapesto | Hokkaidokürbis | Baumnüsse  
*ricotta gnocchi | rucolapesto | hokkaido pumpkin | walnuts*

## Von der Weide

---

- Praline vom Wirz** 37  
Perlhuhnkeule | Preiselbeeren | Kräutersaitlinge | Kürbisvelout  
*stuffed savoy cabbage with guinea fowl | cranberries | herb seedlings | pumpkin veloute*
- Kalbshohrückensteak** 54  
Kräuterkruste | Rotweinjus | Herbstgemüse | Kartoffeltaler  
*veal sirloin steak | herb crust | red wine jus | autumn vegetables | potato patties*
- Bœuf bourguignon** 42  
Geschmort | Röstgemüse | Waldpilze | Polenta  
*braised bœuf bourguignon | roasted vegetables | wild mushrooms | polenta*





# Süßes zum Schluss

<b>Pistazien-Tiramisu</b> Pistazien   Creme   Biskuit <i>tiramisu   pistachio   cream   biscuit</i>	13
<b>Birne Helene</b> Pochiert   Mousse au Chocolat   Mandelkrokant <i>poached pear helene   chocolate mousse   almond brittle</i>	16
<b>Cannelloni vom Boskop Apfel</b> Knusprig   Vanillecreme <i>crispy cannelloni from the boskop apple   vanilla cream</i>	13
<b>Zwetschggen</b> Heisses Kompott   Vanilleglace   Zimtcrumble <i>hot plum compote   vanilla ice cream   cinnamon crumble</i>	9.5
<b>Cheesecake</b> Cheesecake   Früchtekompott <i>cheesecake   fruit compote</i>	11
<b>Kuchen</b> Tagesangebot <i>Cake   daily offer</i>	9.5
<b>Glace</b> Schokolade   Vanille   Stracciatella   Espresso   Sauerrahm   Pistazie   Haselnuss   Zitronensorbet   Zwetschggen sorbet <i>chocolate   vanilla   stracciatella   espresso   sour cream   pistachio   hazelnut   lemon sorbet   plum sorbet</i>	pro Kugel 4.5 per scoop mit Rahm +1.5 with cream

Matjes: DE | Lachs, Felchen: CH | Steinbutt: SP | Krevetten: VTN | Kalb, Rind: CH | Perlhuhn: FR |  
Brotbackwaren: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir  
gerne auf Anfrage. | Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

