



# 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.

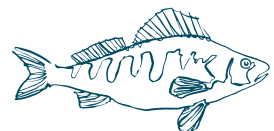
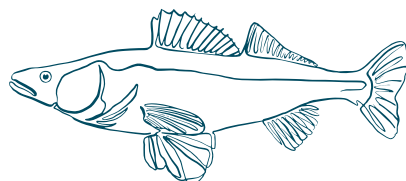
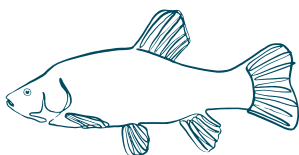
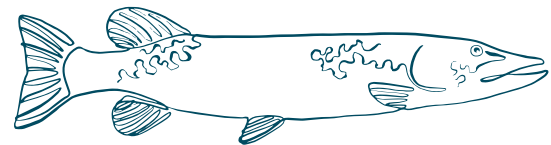
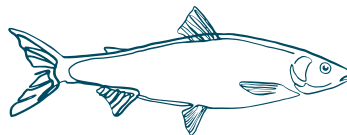
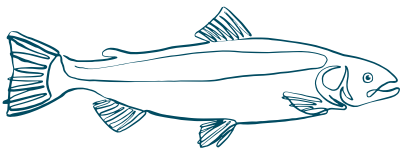
Schön seid ihr bei uns!

# Apero zum Teilen

---



-  **Nussmischung** 6  
Cashewnüsse | Mandeln | Baumnüsse  
*cashew nuts | almonds | walnuts*
-  **Oliven** 7.5  
Grüne griechische Oliven  
*green Greek olives*
-  **Häppli (klein | gross)** 15 | 23  
Zürcher Käse | grüne griechische Oliven | Randen-Hummus | Hausbrot  
*Zurich cheese | green Greek olives | beetroot hummus | homemade bread*
- Crostini (für 2 oder 4 Personen)** 19 | 36  
Rindstatar | Forellenmousse | Oliven-Tapenade  
*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

---

## Räucherforelle 19

Aus Bremgarten | Haselnuss-Vinaigrette | Crème fraîche |  
Radieschensalat | Granny Smith Apfel | Rande

*smoked trout from Bremgarten | hazelnut vinaigrette | crème fraîche |  
radish salad | Granny Smith apple | beetroot*

## Ceviche 25

Swiss Lachs | Gurken-Ingwersud | Aji Amarillo Chili | Avocado

*Swiss salmon ceviche | cucumber and ginger broth | aji amarillo chili | avocado*

## 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 18

Lauwarm | im Knuspermantel | Honig-Senfsauce | Früchtechutney |  
Salatbouquet | Granola

*lukewarm goat's cheese | in pastry | honey mustard sauce | fruit chutney | salad | granola*

## Frühlingssalat 14

Fischerstube-Dressing | Blattsalat | Rohkost | Radieschen | Kerne

*fischerstube dressing | leaf salads | raw vegetables | radish | seeds*

## Pilzsuppe 15

Champignons | Pilz-Cannelloni

*mushroom soup | mushroom cannelloni*

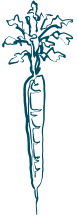
## Bretonische Fischsuppe 19

Süßwasserfische | Krustentierfond | Safran | Fenchel

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



<b>Steinbuttfilet</b>	58
Tomatenvelouté   Marktgemüse   Sellerieragout <i>turbot fillet   tomato velouté   market vegetables   celery ragout</i>	
<b>Rotes Forellenfilet</b>	42
Beurre blanc   Blattspinat   Bratkartoffeln <i>red trout fillet   beurre blanc   spinach   fried potatoes</i>	
<b>Fisch-Chnusperli</b>	35
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>	
<b>Seemannsgarn</b>	39
Handgemachte Sepia Tagliolini   Swiss Lachs   Felchen   Golden Shrimps   Safransauce   Kirschtomaten   Gemüsestreifen <i>handmade sepia tagliolini   Swiss salmon   whitefish   golden shrimps   saffron sauce   cherry tomatoes   vegetable strips</i>	
<b>Swiss Lachs Rösti</b>	36
Gebeizter Swiss Lachs   Wachtelei   Meerrettich   Kartoffelrösti <i>graved Swiss salmon   quail egg   horseradish   potato rösti</i>	



# Weder Fisch noch Fleisch

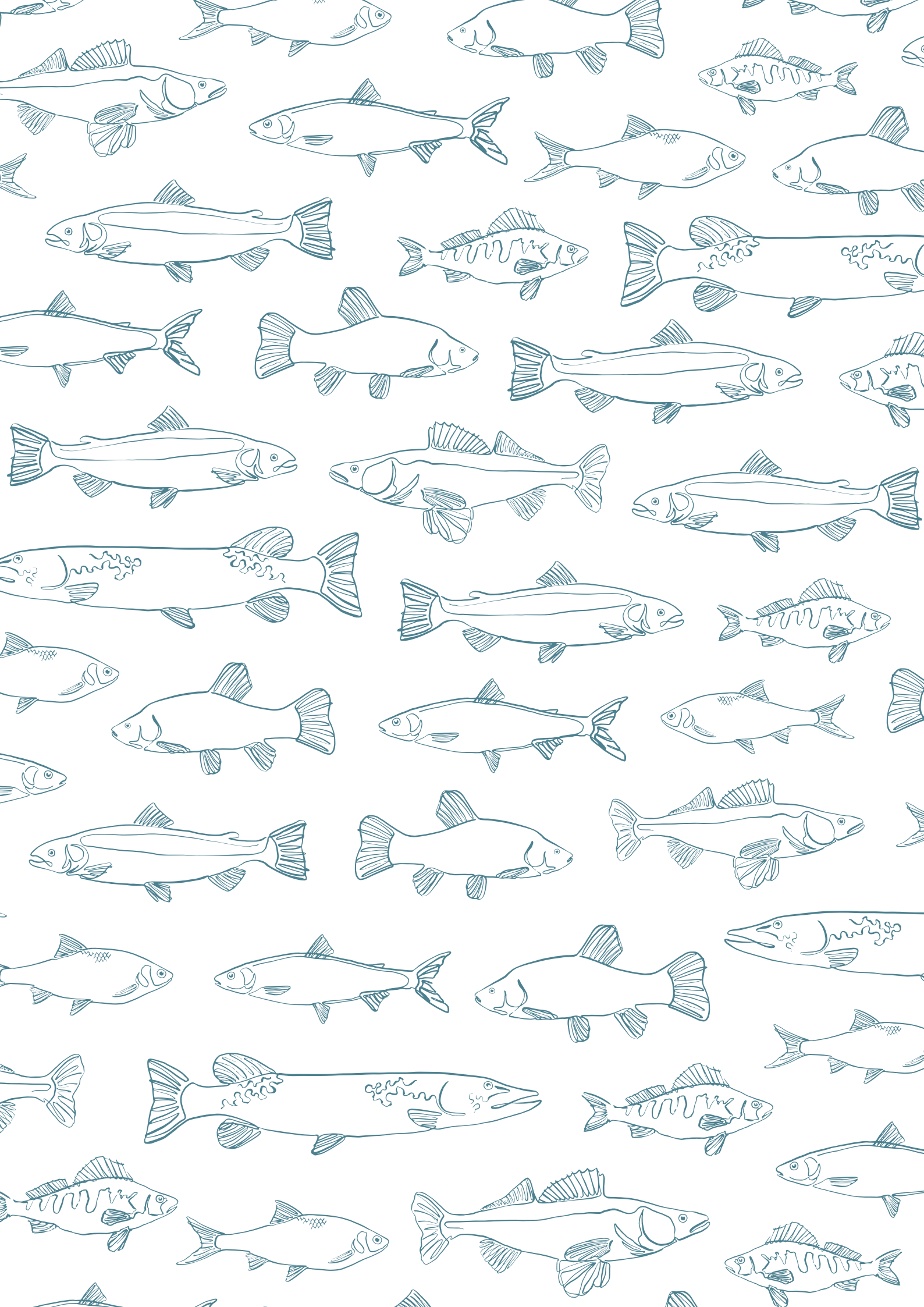
---

 <b>Blumenkohl</b>	29
Geröstet   Chimichurri   Linsenhummus <i>roasted cauliflower   chimichurri   lentil hummus</i>	
 <b>Austernpilz</b>	32
Tempura   Tamarindsauce   Kefen   Edamame   Miso-Nudeln <i>oyster mushroom   tempura   tamarind sauce   sugar peas   edamame   miso noodles</i>	
 <b>Cappelletti von der Commercio Manifattura</b>	36
Handgemacht   saisonal gefüllt   Salbeibutter   karamellisierte Kürbiskerne – mit Stracciatella di Burrata	+6.5
<i>handmade cappelletti   seasonal filling   sage butter   caramelized pumpkin seeds</i> <i>– with stracciatella made of burrata</i>	

## Von der Weide

---

<b>Kalbshackbraten</b>	37
Morchelsauce   Karotten   Kartoffelstock <i>veal meatloaf   morel sauce   carrots   mashed potatoes</i>	
<b>Flat Iron Steak</b>	48
Café de Paris   Saisongemüse   Pommes frites <i>flat iron steak   café de Paris   seasonal vegetables   French fries</i>	
<b>Pouletschenkelsteak</b>	36
Paniert   Zitronenaioli   Gemüsesalat   Granatapfel <i>breaded chicken steak   lemon aioli   vegetable salad   pomegranate</i>	





# Süßes zum Schluss

---

## **Pistazien-Tiramisu** 13

Mascarpone | Biskuit | Pistazien | Kaffee

*pistachio tiramisu | mascarpone | sponge cake | pistachios | coffee*

## **Buttermilchmousse** 15

Rhabarber-Ragout | Mandelkrokant

*buttermilk mousse | rhubarb ragout | almond brittle*

## **Eiskaffee** 14

Gerührt | Espressoglacé | Schlagrahm

*stirred iced coffee | espresso ice cream | whipped cream*

## **Schokoladen-Tarte** 19

Mousse | Beerenkompott | Sauerrahmglacé

*chocolate tart | mousse | berry compote | sour cream ice cream*

## **Cheesecake** 11

Cheesecake | Früchtekompott

*cheesecake | fruit compote*

## **Kuchen** 9.5

Tagesangebot

*cake | daily offer*

## **Glacé**

Schokolade | Vanille | Stracciatella | Espresso | Sauerrahm |

pro Kugel 5

Erdbeersorbet | Zitronensorbet | Mangosorbet

*per scoop*

*chocolate | vanilla | stracciatella | espresso | sour cream |*

mit Rahm +1.5

*strawberry sorbet | lemon sorbet | mango sorbet*

*with cream*

Fisch: CH | Steinbutt: ESP | Krevetten: VTN | Fleisch: CH | Geflügel: CH | Brotbackwaren: CH |

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