



# Chäsfondue auf der Veranda der Fischerstube

Chäsfondue und Bergpanorama am Horn von Zürich;  
warme Decken, herrlicher Seeblick und das wohlige  
Aroma von geschmolzenem Käse inklusive. Perfekt für  
gesellige Abende und unvergessliche Wintermomente.

Die Fondue-Veranda ist nur bei guter Witterung geöffnet.  
Schön seid ihr bei uns!

# Fondue-Veranda



<b>Crostini (für 2 oder 4 Personen)</b>	19   36
Rindstatar   Forellenmousse   Oliventapenade <i>homemade crostini   beef tartare   trout mousse   olive tapenade</i>	
<b>Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)</b>	29   49
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>	
 <b>Wintersalat</b>	17
Blattsalat   Kürbis   Birne   Kerne <i>Leaf salad   pumpkin   pear   seeds</i>	
<b>Chäsfondue mit Brot</b>	p.P. 33
Fonduemischung aus Vacherin, Gruyère, Bergkäse und Appenzeller von Stephan „Stöphi“ Schaub, Amstad Chäslädeli im Zürcher Seefeld <i>Cheese fondue (Vacherin, Gruyère, mountain cheese and Appenzeller) with bread by Stephan "Stöphi" Schaub, Amstad cheese shop in Zurich's Seefeld</i>	
<b>Feines dazu</b> <i>additionally</i>	
- Gepickeltes Gemüse   Essiggurken   Zwiebeln <i>pickles   gherkins   onions</i>	+5
- Salzartoffeln <i>boiled potatoes</i>	+5
- Uetliberger Speck <i>Uetliberger bacon</i>	+5
- Birnen <i>pears</i>	+4
- Kirsch (2cl) <i>cherry</i>	+7.5
- Mirabelle (2cl) <i>mirabelle</i>	+7.5
<b>Cannelloni vom Boskop Apfel</b>	13
Knusprig   Vanillecreme <i>crispy cannelloni from the boskop apple   vanilla cream</i>	
<b>Birne Helene</b>	16
Pochiert   Mousse au Chocolat   Mandelkrokant <i>poached pear helene   chocolate mousse   almond brittle</i>	



# Weinempfehlung

---

## Unsere Dorfweine - DREISTAND

Es sind Weine mit Handschrift aus drei einzigartigen Lagen an den Ufern des Zürichsees, wie wir! Es sind gleichsam auch Weine, die für mehr stehen als nur ausgezeichnetes Handwerk.

Diese Weinherstellung wie auch unsere Gastfreundschaft sind Ausdruck der geteilten Lebenseinstellung zu Genuss und Kultur.

## Weiss

---

### SCHWEIZ

#### Souvignier Gris - Zürichsee AOC

Dreistand - Halbinsel Au

100% Souvignier Gris

Reife Aromen von Ananas und Aprikosen mit dezenter Süsse, Ausbau im Holzfass und Stahltank.

1dl | 9.5

75dl | 64

## Rot

---

### SCHWEIZ

#### Blauburgunder - Zürichsee AOC | 2022

Dreistand - Stäfa

100% Pinot Noir

Ausbau 60% im Stahltank und 40% im Holzfass. Ein würziger Blauburgunder von unserem Dorfwinzer.

1dl | 10

75dl | 68

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

