



Speisekarte für Gruppen

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	pro Pers. 6
Cashewnüsse Mandeln Baumnüsse <i>cashew nuts almonds walnuts</i>	
 Oliven	pro Pers. 7.5
Grüne griechische Mammut-Oliven <i>green Greek giant olives</i>	
 Salziges	pro Pers.
Chips <i>chips</i>	7
BBQ-Mais <i>BBQ corn</i>	7
Oliven <i>olives</i>	7
Crostini (mind. 10 Stück pro Sorte)	pro Stk.
Rindstatar <i>beef tartare</i>	5.5
Forellenmousse <i>trout mousse</i>	4.5
 Hummus <i>hummus</i>	4
 Oliven-Tapenade <i>olive tapenade</i>	4
 Häppli (klein gross)	15 23
Zürcher Käse grüne griechische Mammut-Oliven würzige Hummus-Creme Hausbrot <i>Zurich cheese green Greek giant olives spicy hummus cream homemade bread</i>	
Zvieriplättli (klein gross)	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>	




Zum Starten

Swiss Lachs 21

Hausgebeizt | Honig-Senfsauce | Frischkäse | Beete | Buchweizen-Crêpe
graved salmon | honey mustard sauce | cream cheese | beetroot | buckwheat crepe

 **Ziegenkäse** 17

Lauwarm | im Knuspermantel | Honig-Senfsauce | Früchtechutney |
Salatbouquet | Granola
goat's cheese | lukewarm | fried | honey mustard sauce | fruit chutney | salad bouquet | granola

 **Salatbowl** 12

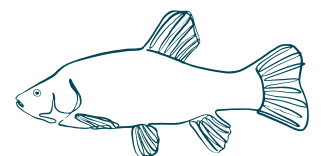
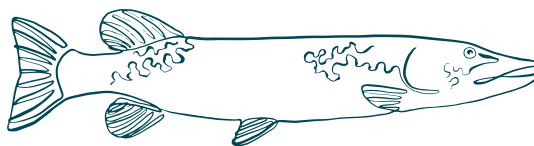
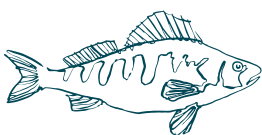
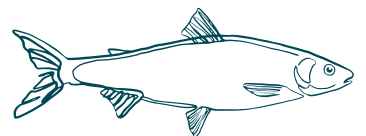
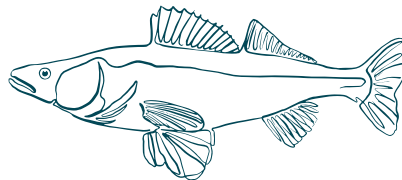
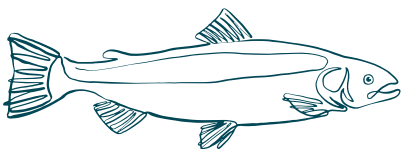
Fischerstube-Dressing | Blattsalat | Rohkostsalate | Kerne
salad bowl | Fischerstube dressing | leaf salads | raw vegetable salads | seeds

 **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



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

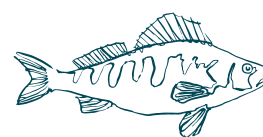
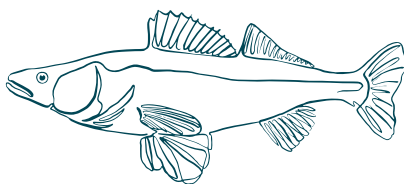
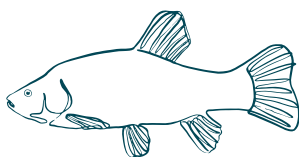
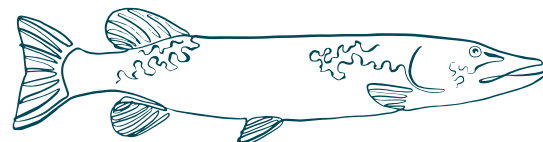
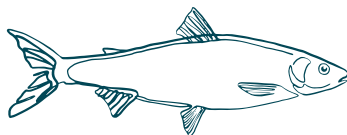
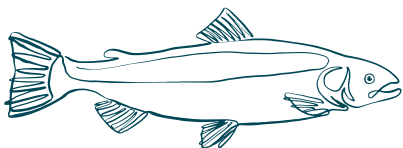
– leaf salads | raw vegetable salads | seeds | Fischerstube dressing

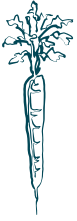
Seemannsgarn

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*



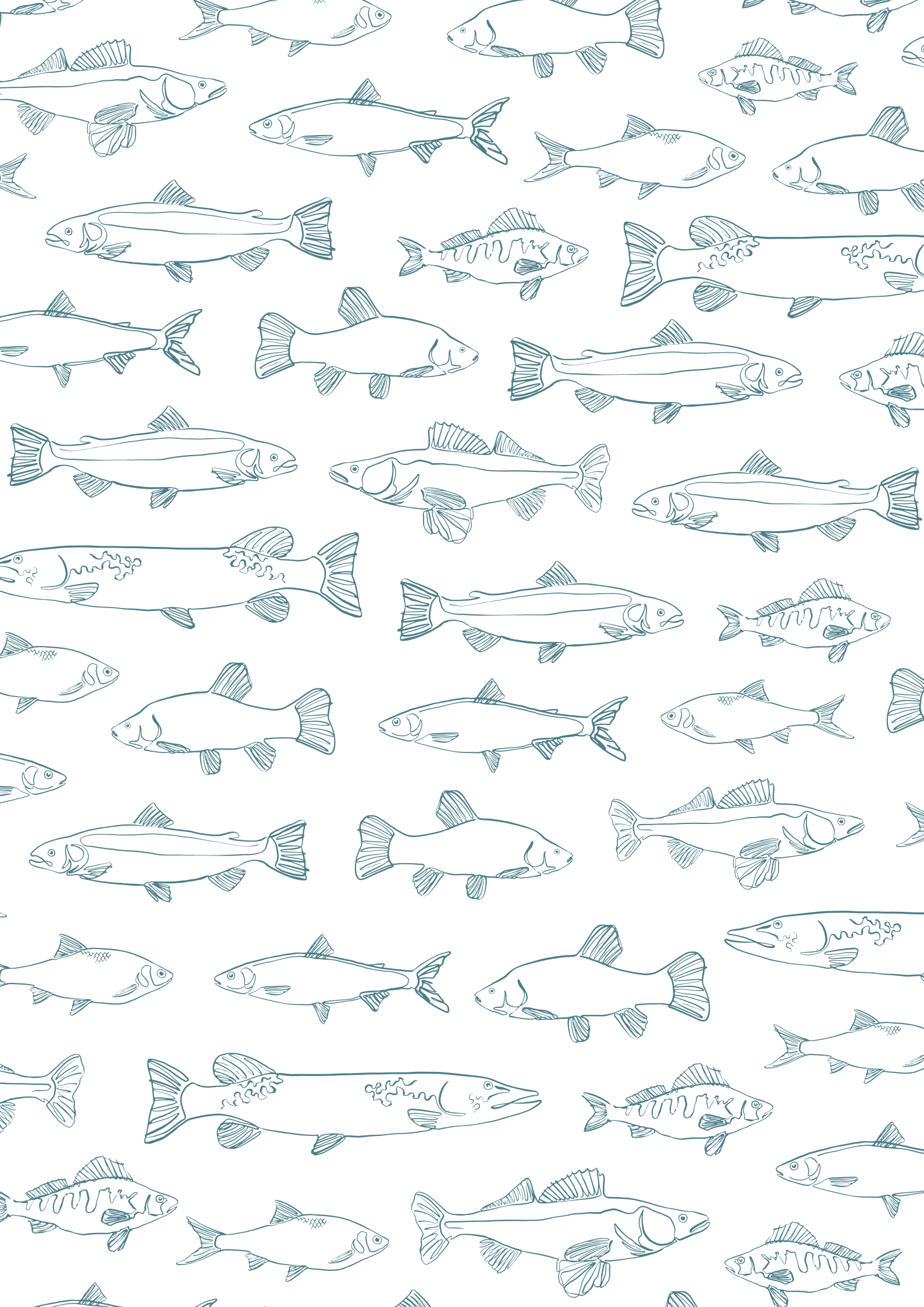


Weder Fisch noch Fleisch

-  **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

Von der Weide

- 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





... und hinterher etwas Süsses

Pistazien-Tiramisu	13
Pistazien Creme Biskuit	
<i>tiramisu pistachio cream biscuit</i>	
Birne Helene	16
Pochiert Mousse au Chocolat Mandelkrokant	
<i>poached pear helene chocolate mousse almond brittle</i>	
Cannelloni vom Boskop Apfel	13
Knusprig Vanillecreme	
<i>crispy cannelloni from the boskop apple vanilla cream</i>	
Zwetschgen	9.5
Heisses Kompott Vanilleglace Zimtrumble	
<i>hot plum compote vanilla ice cream cinnamon crumble</i>	
Cheesecake	11
Cheesecake Früchtekompott	
<i>cheesecake fruit compote</i>	

