



# **BANKETTANGEBOT FÜR GRUPPEN**

**Fischerstube Zürhorn  
Sommer 2023**

**16 bis 50 Personen**

# Zum Ankommen... der Apéro

To start with... our appetizers

 **Mandeln** 7

Mandeln gewürzt mit dänischem Wacholder-Rauchsalz

*Almonds | Danish juniper smoked salt*

 **Oliven** 7.5

Grüne griechische Mammut-Oliven

*Green Greek giant olives*

 **Salziges** pro Sorte | 7

Chips | BBQ-Mais | Oliven

*Chips | BBQ corn | olives*

**Crostini (mind. 10 Stück pro Sorte)**

Rindstatar *beef tartare*

5.5

Vitello Ronnato *vitello tonnato*

6

Forellenmousse *trout mousse*

4.5

 **Hummus** *hummus* 4

 **Oliven-Tapenade** *olive tapenade* 4

 **Häppli** pro Person | 7

Zürcher Käse | grüne griechische Mammut-Oliven | würzige Hummus-Crème | Hausbrot

*Zurich cheese | green Greek giant olives | spicy hummus cream | homemade bread*

**Zvieriplättli** pro Person | 12.5

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 | cornichons | homemade bread*

# Vorspeisen

Starters

<b>Swiss Lachs</b>	18
In roter Bete gebeizter Swiss-Lachs   Gurken   Apfel   griechisches Joghurt   Estragon <i>Swiss salmon stained in beetroot   cucumber   apple   Greek yogurt   tarragon</i>	
 <b>Caprese</b>	16
Tomatensalat   Burratina   Rucola   Balsamico-Vinaigrette <i>Tomato salad   burratina   arugula   balsamic vinaigrette</i>	
 <b>Spargelsalat (saisonal)</b>	16.5
Spargel   saisonale Gemüse-Vinaigrette   Crostini <i>Asparagus   seasonal vegetable vinaigrette   crostini</i>	
 <b>Salatbowl</b>	12
Junge Blattsalate   Gurke   Tomaten   Rohkostsalate   Sprossen   Fischerstube-Dressing <i>Young leaf salads   cucumber   tomatoes   sprouts   raw vegetable salads   Fischerstube dressing</i>	
 <b>Suppe</b>	14
Saisonales Angebot <i>Seasonal offer</i>	
<b>Tatar</b>	22   34
Schweizer Rindstatar   gepickeltes Gemüse   Belper-Knolle   Salatbouquet   Hausbrot – mit Berg-Whisky	+4
<i>Swiss beef tartare   pickled vegetables   Belper cheese   salad bouquet   homemade bread</i> – with mountain whisky	+4

# Hauptgang

Main course

## Wolfsbarsch

43

Gebratener Wolfsbarsch Livornese-Style | Spinat | Bratkartoffeln

*Roasted sea bass livornese style | spinach | roasted potatoes*

## Fisch-Chnusperli

Schweizer Zander-Chnusperli | Tartarsauce | Zitrone

19.5

*Crispy Swiss pikeperch nuggets | tartar sauce | lemon*

– Pommes Frites

33

*– French fries*

– Junge Blattsalate | Gurke | Tomaten | Rohkostsalate |

Sprossen | Fischerstube-Dressing

34

*– Young leaf salads | cucumber | tomatoes | sprouts | raw vegetable salads | Fischerstube dressing*

## Zander

43

Gebratener Zander | Couscous | Auberginen-Caponata

*Roasted pikeperch | couscous | eggplant caponata*

## Mediterraner Couscous

31

+ Couscous | Auberginen-Caponata | Randenhummus | Linsenchips | Rosinen

*Couscous | eggplant caponata | beetroot hummus | lentil chips | raisins*

 Cappelletti von der Commercio Manifattura

24 | 36

Handgemachte Cappelletti | Ricotta-Spinat-Füllung | Majoran-Butter | Cashewnüsse

– mit Stracciatella di Burrata

+6.5

*Handmade cappelletti | ricotta spinach filling | marjoram butter | cashew nuts*

*– with stracciatella made of burrata*

 <b>Risotto</b>	32
Weisswein-Kräuter-Risotto   Marktgemüse   sautierte Kräuter-Seitlinge <i>White wine herb risotto / market vegetables / sauteed herb mushrooms</i>	
 <b>Casarecce alla Norma</b>	27
Casarecce von der Commercio Manifattura   Auberginen   Ricotta salata   Basilikum   Tomatensauce <i>Casarecce of the Commercio Manifattura / eggplant / ricotta salata / basil / tomato sauce</i>	
<b>Rinds-Stroganoff</b>	39.5
Rinds-Stroganoff   Kartoffelstampf   Pilze   Peperoni   Petersilie <i>Beef stroganoff / mashed potatoes / mushrooms / hot peppers / parsley</i>	
<b>Alpstein Poulet</b>	36
Alpstein Poulet-Schenkelsteak   Weissweinrisotto   Portweinjus   Mini Lattich <i>Alpstein chicken thigh steak / white wine risotto / port wine jus / mini lettuce</i>	

# Dessert

*Dessert*

<b>Mini-Dessert</b>	9.5
Saisonales Angebot	
<i>Seasonal offer</i>	
<b>Schokoladenwürfel</b>	15
Schokolade   Sauerrahmglacé   eingelegte Sauerkirschen	
<i>Chocolate   sour cream ice cream   pickled sour cherries</i>	
<b>Panna Cotta</b>	13
Saisonal   Panna Cotta   Früchte-Coulis   Schokoladenchip	
<i>Seasonal   panna cotta   fruit coulis   chocolate chip</i>	
<b>Streuselkuchen</b>	9
Saisonales Angebot	
<i>Seasonal offer</i>	

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | 04.2023 | Fleisch & Fisch: CH | Aufschnittware: IT/CH |  
Betreffend Allergene und Intoleranzen gibt unser Team gerne Auskunft.

*All prices in CHF and incl. VAT. | 04.2023 | meat & fish: CH | cold cuts: IT/CH |  
Our team will be happy to provide information on allergens and intolerances.*