



## Angebot Fischer-Tavolata Fischerhütte und Fischerstube 2022/23

# Zum Ankommen... der Apéro

<b>I go nuts</b>	Mandeln gewürzt mit dänischem Wacholder-Rauchsalz	7
<b>Oliven</b>	Grüne griechische Mammut-Oliven	7
<b>Salziges</b>	Chips I BBQ-Mais I Oliven	8
<b>Crostini (mind. 5 Stück pro Sorte)</b>	Rindstatar	6
	Vitello Ronnato	6
	Forellenmousse	5
	Hummus	4
	Oliven-Tapenade	4
<b>Häppli (für 2 oder 4 Personen)</b>	Möckli von Parmigiano Reggiano DOP 22 Monate I griechische Mammut-Oliven I würzige Hummus-Crème I Hausbrot	13   24
<b>Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)</b>	Rauch-Speck I Tessiner Salametti I Züri-Käse I Parmigiano Reggiano DOP I Antipasti I Feigensenf I Cornichons I Hausbrot	27   49

# Fischer-Tavolata (ab 10 Personen)

Von März bis Oktober in der Fischerhütte oder das ganze Jahr über in der Fischerstube

## Menüvorschlag 1

### Vorspeisen

🍂 Kürbiscrèmesuppe | karamellisierte Kürbiskerne

🍃<sup>+</sup> Junge Blattsalate | Gurke | Cherrytomaten | Rohkostsalate | Sprossen | Fischerstube-Dressing

Rauchfischplatte | Meerrettichmousse | Kapern | Zwiebeln | Zitrone



### Hauptgänge

Geschmorte Kalbskopfbucken | Polenta

Gebratene Forellenfilets | Kräuterrahmsauce | Blattspinat | Butterkartoffeln

🍂 Auberginen-Piccata | Tomatensauce | Basilikumpesto



### Desserts

Schokoladenmousse | Zwetschgenkompott

Vermicelles | Meringue

Vanilleglacé | Schokoladensauce

Pro Person CHF 82

## Menüvorschlag 2

### Vorspeisen

🍃 Randen-Carpaccio | Ziegenfrischkäse | Rucola  
Schweizer Rindstatar | Belper-Knolle | gepickeltes Gemüse | Salatspitzen | Hausbrot  
Bündner Gerstensuppe



### Hauptgänge

Gebratenes Saiblingsfilet | Kräuter-Quinoa | Kapern | Cherrytomaten  
Gebratene Alpstein Pouletbrust | Bratkartoffeln | Brokkoli | Thymianjus  
🍃<sup>+</sup> Kürbis-Muffin | Knollengemüse | Randen-Hummus | Knuspriger Federkohl | Tomatenmarmelade



### Desserts

Streusselkuchen | Schlagrahm  
Kaffee-Mousse | weisse Schokolade | Cantucci  
Petits Fours

Pro Person CHF 78

## Menüvorschlag 3

### Vorspeisen

Vitello Ronnato: Rosa Kalbsmocken | Crème von der Rotaugen | Kapernäpfel | Salatspitzen

<sup>+</sup> Antipasti: Grillierte Zucchini | Auberginen | Paprika | Focaccia  
Zander-Carpaccio | Rucola-Espuma | Tomaten | Schnittlauch



### Hauptgänge

Rindsfilet in Rotwein pochiert | Rosmarinpolenta | Pastinaken | getrüffelter Rosenkohl

Gebratener Pulpo | Belugalinsen | Rosmarinkartoffeln | Pastinaken | Zwiebelcrème

 Tagliatelle | Pilzrahmsauce



### Desserts

#### Cheesecake

Milchreis | Zimtucker | Zwetschgenkompott

Schokolade | Limette | Kaki

Pro Person CHF 89

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | 11.2022

Fleisch: CH | Fisch: CH | Aufschnittware: IT/CH

# Gut zu wissen

## Fischer-Tavolata

- Von März bis Oktober in der Fischerhütte oder das ganze Jahr über in der Fischerstube
- Wähle eine der drei Tavatola-Vorschläge von oben aus
- Für Vegetarier\*innen gibt es bei jedem Gang mindestens eine vegetarische Speise
- Für Allergiker\*innen finden wir eine passende Alternative

## Getränke

- Damit wir in der Fischerhütte alles vorbereiten können, benötigen wir eine Getränkeauswahl durch dich im Voraus
- Bitte definiere Bier, Softgetränke, Schaumwein, Weisswein und/oder Rosé- und Rotwein
- Wichtig: Die Weine von Dreistand Zürichsee stehen leider nicht zur Auswahl für Bankette
- In der Fischerhütte sind 1-2 vordefinierte Cocktails möglich