



Bankett-Karte Gruppen Frühling / Sommer

April bis September 2022

+41 44 250 59 50
reservation.fischerstube@commercio.ch
www.fischerstube-zuerich.ch

Bellerivestrasse 160
8008 Zürich

Zum Ankommen.... Apéro

I go nuts	7
Mandeln gewürzt mit dänischem Wacholder-Rauchsalz	
Oliven	7
Grüne griechische Mammut-Oliven	
Salziges	8
Chips BBQ-Mais Oliven	
Hausgemachtes Focaccia gefüllt mit	9
• Rohschinken Rucola Parmesan	
• Hummus Creme Rucola	
3 Mini-Brioche	11
Rindstatar Senne-Flade Weichkäse und Feigensenf Hummuscreme	
Häpli (für 2 oder 4 Personen)	13 24
Möckli von Parmigiano Reggiano DOP 22 Monate griechische Mammut-Oliven würzige Hummus-Crème Hausbrot	
Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)	27 49
Rauch-Speck Tessiner Salametti Züri-Käse Parmigiano Reggiano DOP Antipasti Feigensenf Cornichons Hausbrot	

So starten wir... Vorspeisen

 Salatbowl	12 17
jungen Blattsalate Sonnenweizen Gurke Cherrytomaten Rohkostsalate Fischerstuben-Dressing	
Vitello Ronnato	18
Kalbs-Mocken Crème vom Rotauge Kapern-Äpfeln Salatspitzen	
Geräucherte Forelle	21
Lattich Salat Geräucherte Forelle Meerrettichschaum Parmesanspäne Croutons Parmesandressing	
 Tomaten - Büffel	16
Tomaten Büffelmozzarella Rucola Basilikum-Pesto	
 Hirtensalat	15
Feta Gurken rote Zwiebeln Tomaten Lattich Salat	
Focaccia	21
Focaccia Mascarponecrème Rohschinken Rucola Cherrytomaten	
 Kaltschale	14
Tomaten-Pfirsich Focaccia	

So machen wir weiter... Hauptgänge

Frisch und Fisch muss es sein

Genussteller Fischerstube 31

Unser Genussteller besteht in der Basis aus verschiedenen Rohkostsalaten sowie Sonnenweizen und Sprossen. Serviert wird er mit Fischerstuben-Dressing.

Folgende Beilagen können gewählt werden:



- Schweizer Zander-Chnusperli | Sauce Tartar
- aromatische «Laxstreifen» vom Rüeblli auf Buchenholz geräuchert | Wasabi-Kaviar
- Pastrami

Fish and Chips 33

Schweizer Zander-Chnusperli | Pommes Frites | Sauce Tartar

Wolfsbarsch 43

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Kartoffel-Olivenpüree | Spinatsalat | Kapernäpfel | Tomatenmarmelade

Forelle 37

Gebratenes Forellenfilet | Kräuterrahmsauce | Butterkartoffeln | Blattspinat

Saibling 39

Gebratenes Saiblingsfilet | Kräuter-Quinoa | Kapern | Cherrytomaten | Gemüsewürfel

Weder Fisch noch Fleisch



Rote Ravioli 21 | 32

Büffelmozzarella | Cherrytomaten | Basilikum



Hackbraten 31

Hackbraten von der Rollgerste | Hafermilch | Sojasauce | Süsskartoffelstampf | Ofengemüse



Tagliatelle 19 | 30

Tagliatelle | Peperoncini | Cherrytomaten | Frühlingslauch | Parmesan

Frisch von der Weide

Tagliata 48

Rindsentrecôte | Bratkartoffeln | Rucola | Balsamico-Vinaigrette | Parmesanspäne

Schnitzel 49

Kalbsschnitzel | Zitronensauce | Parmesan-Risotto | Jus

Alpstein Poulet 41

Gebratene Alpstein Pouletbrust | Bratkartoffeln | Brokkoli | Thymianjus

... und hinterher etwas Süsses

Petits Fours	12
verschiedene Petits Fours zum Teilen auf dem Tisch	
Würfel	14
Schokolade Kirschen Vanillemousse	
Kaffee-Mousse	13
Kaffee weisse Schokolade Cantucci	
Limettenmousse	14
Limette Thymiancrumble Himbeergelee	
Schokolade	14
Schokoladenmousse Früchte	
Fruchtsalat	14
Früchte Himbeersorbet	
Käseteller	17
Unterwasser extra Bio (Kuh)	
Senne-Flade Weichkäse (Kuh)	
Dallenwiler Geissenrolle (Ziege)	
Früchtebrot Trauben Feigensenf	