



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!

Zum Aperero oder Wein

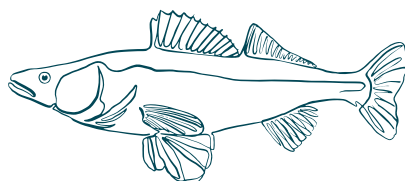
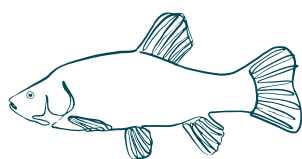
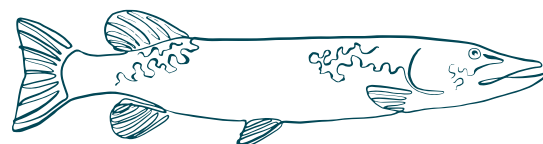
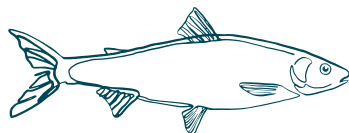
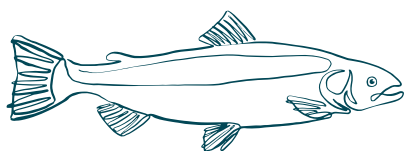


🍂 **Nussmischung** 6
Cashewnüsse | Mandeln | Baumnüsse
cashew nuts | almonds | walnuts

🍂⁺ **Oliven** 7.5
Grüne griechische Mammut-Oliven
green Greek giant olives

🍂 **Häppli (für 2 oder 4 Personen)** 15 | 23
Zürcher Käse | grüne griechische Mammut-Oliven |
würzige Hummus-Creme | Hausbrot
Zurich cheese | green Greek giant olives | spicy hummus cream | homemade bread

Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen) 29 | 49
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 | gherkins | homemade bread*





So starten wir...

Räucherforelle 19

Aus Bremgarten | Salat | Creme fraiche | Rande | Granny Smith Apfel |
Haselnuss-Vinaigrette

smoked trout | salad | fresh cream | beetroot | Granny Smith apple | hazelnut vinaigrette

Ceviche 25

Zuger Felchen | Leche de Tigre | Avocado | rote Zwiebeln | Mais

whitefish ceviche | leche de tigre | avocado | red onions | corn

Tatar 24

Schweizer Rindstatar | gepickeltes Gemüse | Belper-Knolle |
Salatbouquet | Hausbrot

Swiss beef tartare | pickled vegetables | Belper cheese | salad bouquet | homemade bread

Ziegenkäse 17

Lauwarm | im Knuspermantel | Früchtechutney | Salatbouquet |
Granola | grüner Pfeffer

*lukewarm | fried goat's cheese | fruit chutney | salad bouquet |
granola | green pepper*

+ Salatbowl 12

Blattsalate | Rohkostsalate | Kerne | Fischerstube-Dressing

leaf salads | raw vegetable salads | seeds | Fischerstube dressing

+ Tomatenessenz 14

Warm | Wurzelgemüse | Basilikum

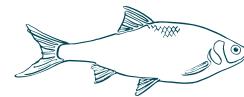
warm tomato soup | root vegetables | basil

Hummerbisque 19

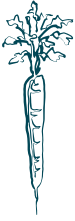
Aus der Bretagne | Stangensellerie | Krevettenconfit

lobster bisque | celery | prawn confit

Fisch muss es sein



Steinbutt	58
Gebratenes Steinbuttfilet Süsskartoffelstampf Marktgemüse Kerbelsauce	
<i>fried turbot fillet sweet potato mash market vegetables chervil sauce</i>	
Moules et Frites	34
Miesmuscheln Weissweinsud Wurzelgemüse Pommes Frites	
<i>mussels white wine broth root vegetables French fries</i>	
Fisch-Chnusperli	34
Schweizer Zander-Chnusperli Tartarsauce Zitrone	
<i>crispy Swiss pikeperch nuggets tartar sauce lemon</i>	
– Pommes Frites	
– <i>French fries</i>	
– Blattsalate Rohkostsalate Sprossen Fischerstube-Dressing	
– <i>leaf salads raw vegetable salads sprouts Fischerstube dressing</i>	
Seemannsgarn	39
Handgemachte Sepia Tagliolini Swiss Lachs Felchen Golden Shrimps Safransauce Kirschtomaten Gemüsestreifen	
<i>handmade sepia tagliolini Swiss salmon whitefish golden shrimps saffron sauce cherry tomatoes vegetable strips</i>	
Fischer-Burger	32
Swiss Lachstranche Brioche Tomatenmarmelade Eisbergsalat rote Zwiebeln Ingwer Mayonnaise Pommes Frites	
<i>pave of Swiss salmon brioche tomato jam iceberg lettuce red onions ginger mayonnaise French fries</i>	

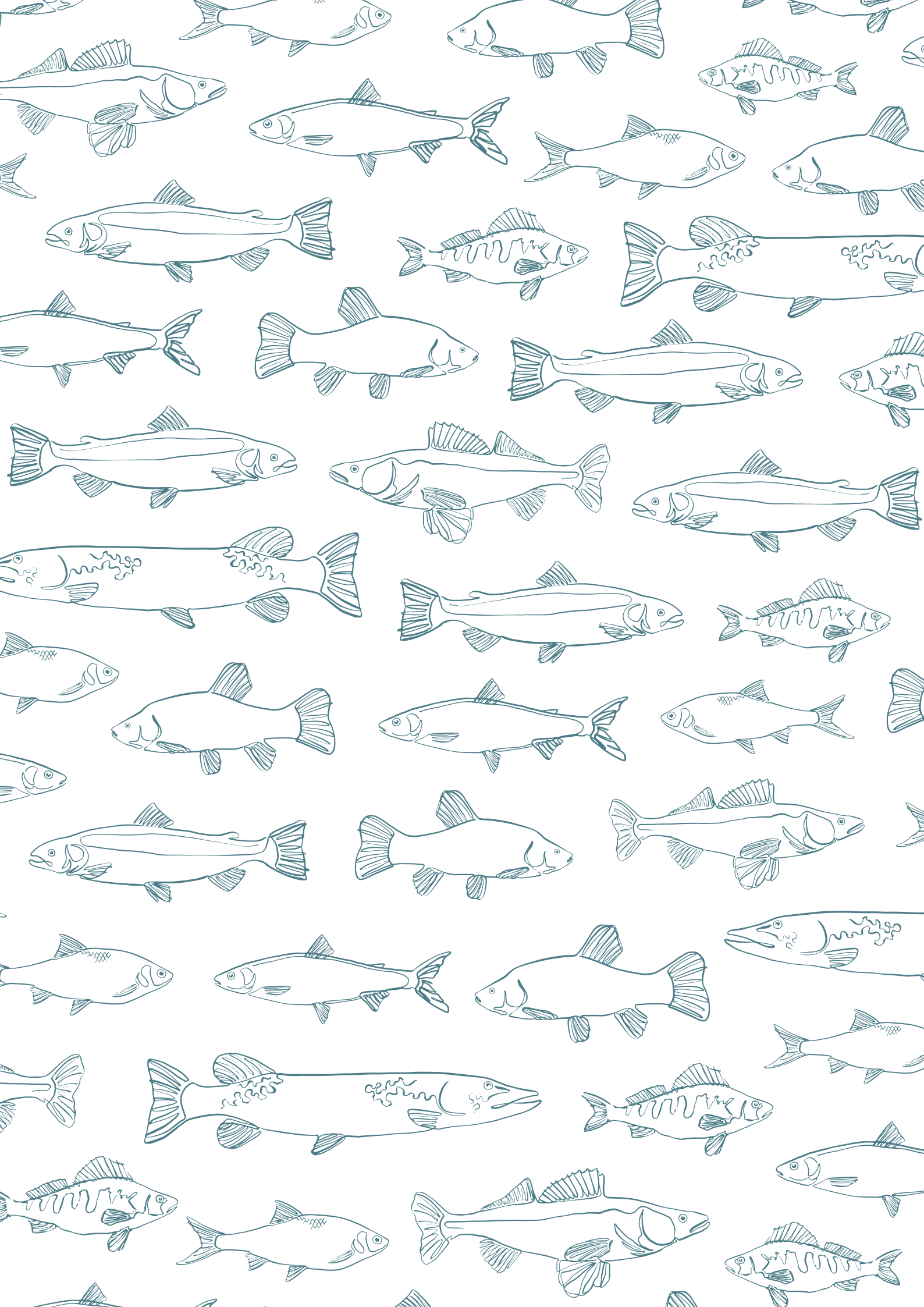


Weder Fisch noch Fleisch

 Blumenkohl	29
Geröstet Linsenhummus Granatapfel-Vinaigrette <i>roasted cauliflower lentil hummus pomegranate vinaigrette</i>	
 Portobello-Pilz	34
Confiert Onsenei Erbsenpüree Morchel-Gremolata Taleggio-Sauce <i>confit portobello mushroom onsen egg pea puree morel gremolata taleggio sauce</i>	
 Cappelletti von der Commercio Manifattura	26 36
Handgemachte Cappelletti saisonale Füllung Salbei-Butter karamellisierte Kürbiskerne – mit Stracciatella di Burrata	+6.5
<i>handmade cappelletti seasonal filling sage butter caramelized pumpkin seeds – with stracciatella made of burrata</i>	

Von der Weide

Steak	48
Flat Iron Café de Paris Rosmarinkartoffeln Saisongemüse <i>flat iron steak Café de Paris rosemary potatoes seasonal vegetables</i>	
Cordon Bleu	46
Vom Kalb Buurehamme Bergkäse Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeer Zitrone <i>veal cordon bleu ham mountain cheese potato and cucumber salad lingoberry lemon</i>	





... und hinterher etwas Süsses

Pistazien-Tiramisu 13

Pistazien | Bisquit | Creme

pistachio tiramisu | biscuit | cream

Schokolade 16

Dunkles Schokoladenmousse | Kakaobisquit | Apfelkompott | Himbeercreme

dark chocolate mousse | cocoa biscuit | apple compote | raspberry cream

Panna cotta 9

Kokos | Limette | Früchtekompott | Kakaochip

Coconut-lime panna cotta | fruit compote | cocoa chip

Eiskaffee 13

Gerührt | Espresso | Kaffeeglace | Krokant | Schlagrahm

stirred iced coffee | espresso | coffee ice cream | brittle | whipped cream

Cheesecake 11

Cheesecake | Früchtekompott

cheesecake | fruit compote

Kuchen 9.5

Tagesangebot

Cake | daily offer

Glace

Schokolade | Vanille | Stracciatella | Espresso | Sauerrahm | Erdbeersorbet | Zitronensorbet | Mangosorbet

chocolate | vanilla | stracciatella | espresso | sour cream |

strawberry sorbet | lemon sorbet | mango sorbet

pro Kugel 4.5

per scoop

mit Rahm +1.5

with cream

Fleisch: CH | Fisch: CH | Steinbutt: ESP | Krevetten: VNM ASC | Muscheln: NLD | Hummer: USA

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir

gerne auf Anfrage. | Alle Preise in CHF inkl. MwSt.