



# 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 Apero oder Wein 15.30 - 17.30 Uhr



 <b>Oliven</b>	7.5
Grüne griechische Mammut-Oliven <i>Green Greek giant olives</i>	
<b>Ziegenfrischkäse</b>	
 Ziegenfrischkäse   Feigen   Olivenöl   Hausbrot	14
<i>goat cream cheese   figs   olive oil   homemade bread</i>	
<b>Häppli (für 2 oder 4 Personen)</b>	
 Zürcher Käse   grüne griechische Mammut-Oliven   würzige Hummus-Creme   Hausbrot	15   26
<i>Zurich cheese   green Greek giant olives   spicy hummus cream   homemade bread</i>	
<b>Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)</b>	
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>	
<b>Salatbowl</b>	
 Blattsalate   Kürbis   Rohkostsalate   Kernen   Fischerstube-Dressing	12   17
<i>leaf salads   pumpkin   raw vegetable salads   seeds   Fischerstube dressing</i>	
<b>Tatar</b>	
Schweizer Rindstatar   gepickeltes Gemüse   Belper-Knolle   Salatbouquet   Hausbrot	
<i>Swiss beef tartare   pickled vegetables   Belper cheese   salad bouquet   homemade bread</i>	
<b>Fisch-Chnusperli</b>	
Schweizer Zander-Chnusperli   Tartarsauce   Zitrone	
<i>Crispy Swiss pikeperch nuggets   tartar sauce   lemon</i>	
– Pommes Frites <i>french fries</i>	33
– Blattsalate   Kürbis   Rohkostsalate   Sprossen   Fischerstube-Dressing	34
<i>leaf salads   pumpkin   raw vegetable salads   sprouts   Fischerstube dressing</i>	
<b>Cappelletti von der Commercio Manifattura</b>	
Handgemachte Cappelletti   saisonale Füllung   Salbei-Butter   karamellisierte Kürbiskerne	
– mit Stracciatella di Burrata	+6.5
<i>handmade cappelletti   seasonal filling   sage butter   caramelized pumpkin seeds</i>	
– with stracciatella made of burrata	
<b>Eiskaffee</b>	
Gerührt   Espresso   Kaffeeglacé   Krokant   Schlagrahm	
<i>Iced coffee   stirred   espresso   coffee ice cream   brittle   whipped cream</i>	
<b>Schokoladenkuchen</b>	
Lauwarm   Schokoladenkuchen   Feigen <i>lukewarm   chocolate cake   figs</i>	