



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



 Oliven	7.5
Grüne griechische Mammut-Oliven <i>Green Greek giant olives</i>	
Ziegenfrischkäse	
 Ziegenfrischkäse Feigen Olivenöl Hausbrot	14
<i>goat cream cheese figs olive oil homemade bread</i>	
Häppli (für 2 oder 4 Personen)	
 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>	
Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)	
	29 49
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>	
 Salatbowl	12 17
Blattsalate Kürbis Rohkostsalate Kernen Fischerstube-Dressing	
<i>leaf salads pumpkin raw vegetable salads seeds Fischerstube dressing</i>	
Tatar	
	24 36
Schweizer Rindstatar gepickeltes Gemüse Belper-Knolle Salatbouquet Hausbrot	
<i>Swiss beef tartare pickled vegetables Belper cheese salad bouquet homemade bread</i>	
Fisch-Chnusperli	
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>	
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</i>	
– with stracciatella made of burrata	
Eiskaffee	
	13
Gerührt Espresso Kaffeeglacé Krokant Schlagrahm	
<i>Iced coffee stirred espresso coffee ice cream brittle whipped cream</i>	
Schokoladenkuchen	
	16
Lauwarm Schokoladenkuchen Feigen <i>lukewarm chocolate cake figs</i>	