



# Shanty Songs in der Fischerstube




Seemannslieder und Fischgerichte am Horn von Zürich.  
Wir lassen die Tradition der Matrosenlieder aufleben mit  
vier Konzertabenden in der Fischerstube und verwöhnen  
euch dazu mit Shanty-Speisen. Türöffnung jeweils  
um 17.30 Uhr, Konzertstart um 18.30 Uhr und Beginn  
Abendessen um 19.00 Uhr.

- Shanty-Chor Horgen 5. Dezember 2023
- Seemannschor Thetis-Crew 16. Januar 2024
- Shanty Chor Aegeri 6. Februar 2024
- Shanty Man Stäfa 27. Februar 2024

Schön seid ihr bei uns!

# Speisekarte



 <b>Nüsslisalat</b>	18
Nüsslisalat   Onsen-Ei   Parmesan-Espuma   Croûtons   Haselnüsse <i>lamb's lettuce   onsen tamago   parmesan espuma   croutons   hazelnuts</i>	
<b>Swiss Lachs</b>	19
Gebeizter Swiss-Lachs   Meerrettich-Joghurt   Grapefruit-Gel   Dill-Crumble   Sponge <i>marinated Swiss salmon   horseradish yogurt   grapefruit gel   dill crumble   sponge</i>	
 <b>Suppe</b>	14
Sellerie   Birne   Baumnüsse <i>celery soup   pear   walnuts</i>	
<b>Seemannsgarn</b>	39
Handgemachte Vollkorn-Tagliolini   Swiss Lachs   Forelle   Golden Shrimps ASC   Weisswein   Rahm   Zitrone   Petersilie   Gemüsestreifen <i>handmade whole grain tagliolini   Swiss salmon   trout   golden shrimps ASC   white wine   cream   lemon   parsley   vegetable strips</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 <i>leaf salads   pumpkin   raw vegetable salads   sprouts   Fischerstube dressing</i>	34
 <b>Cappelletti von der Commercio Manifattura</b>	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>	
<b>Haselnuss-Parfait</b>	14
Haselnuss-Parfait   Früchte   Schokolade <i>hazelnut parfait   fruits   chocolate</i>	
<b>Schokoladenkuchen</b>	16
Lauwarm   Schokoladenkuchen   Feigen <i>lukewarm   chocolate cake   figs</i>	



# Weinempfehlung

---

## Unsere Dorfweine - DREISTAND

Es sind Weine mit Handschrift aus drei einzigartigen Lagen an den Ufern des Zürichsees, wie wir! Es sind gleichsam auch Weine, die für mehr stehen als nur ausgezeichnetes Handwerk. Diese Weinherstellung wie auch unsere Gastfreundschaft sind Ausdruck der geteilten Lebenseinstellung zu Genuss und Kultur.

## Weiss

---

### SCHWEIZ

#### Souvignier Gris - Zürichsee AOC

Dreistand - Halbinsel Au

100% Souvignier Gris

Reife Aromen von Ananas und Aprikosen mit dezenter Süsse, Ausbau im Holzfass undahltank.

1dl | 9.5

75dl | 62

## Rot

---

### SCHWEIZ

#### Blauburgunder - Zürichsee AOC | 2022

Dreistand - Stäfa

100% Pinot Noir

Ausbau 60% imahltank und 40% im Holzfass. Ein würziger Blauburgunder von unserem Dorfwinzer.

1dl | 10

75dl | 66

Fisch: CH | Krevetten: VNM (Zucht Bianchi) | Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir gerne auf Anfrage. | Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | Allfällige Jahrgangsänderungen vorbehalten.

