



# 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!

# Nachmittagskarte 15:30 - 17:30 Uhr



🍃	<b>Nussmischung</b> Cashewnüsse   Mandeln   Baumnüsse <i>cashew nuts   almonds   walnuts</i>	6
🍃 <sup>+</sup>	<b>Oliven</b> Grüne griechische Oliven <i>green Greek olives</i>	7.5
🍃	<b>Häppli (klein   gross)</b> Zürcher Käse   grüne griechische Oliven   Randen-Hummus   Hausbrot <i>Zurich cheese   green Greek olives   beetroot hummus   homemade bread</i>	15   23
	<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>	29   49
🍃 <sup>+</sup>	<b>Sommersalat</b> Blattsalat   Wassermelone   Pinienkerne   Sprossen   Fischerstube-Dressing <i>leaf salad   watermelon   pine nuts   sprouts   Fischerstube dressing</i>	15
	<b>Tatar</b> Schweizer Rindstatar   gepickeltes Gemüse   Belper-Knolle   Hausbrot <i>Swiss beef tartare   pickled vegetables   belper cheese   homemade bread</i> – Pommes Frites <i>french fries</i>	24   38 +6
	<b>Fisch-Chnusperli</b> Schweizer Zander-Chnusperli   Tartarsauce   Zitrone <i>crispy Swiss pikeperch nuggets   tartar sauce   lemon</i> Beilage nach Wahl: – Pommes Frites <i>french fries</i> – Blattsalat   Rohkost   Sprossen   Kerne   Fischerstube-Dressing <i>leaf salad   raw vegetable   sprouts   seeds   Fischerstube dressing</i> – Kartoffel-Gurkensalat <i>potato and cucumber salad</i>	35
🍃	<b>Cappelletti von der Commercio Manifattura</b> Handgemacht   saisonal gefüllt   Salbeibutter   karamellisierte Kürbiskerne <i>handmade cappelletti   seasonal filling   sage butter   caramelized pumpkin seeds</i> – mit Stracciatella di Burrata <i>with stracciatella made of burrata</i>	36 +6.5
	<b>Cheesecake</b> mit Früchtekompott <i>cheesecake   fruit compote</i>	11
	<b>Glacé</b> Schokolade   Vanille   Stracciatella   Espresso   Sauerrahm <b>Sorbet</b> Erdbeere   Zitrone   Mango <i>chocolate   vanilla   stracciatella   espresso   sour cream   strawberry sorbet   lemon sorbet   mango sorbet</i>	(per scoop) pro Kugel 5 (cream) Rahm +1.5