



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!

Apero zum Teilen



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 |

Hummus-Creme | Hausbrot

Zurich cheese | green Greek giant olives | hummus cream | homemade bread

Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)

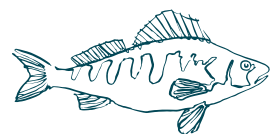
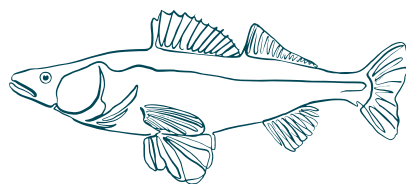
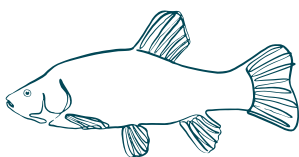
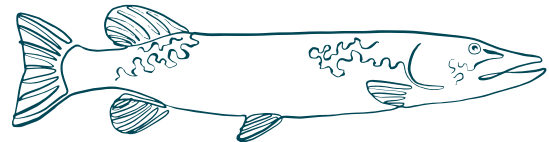
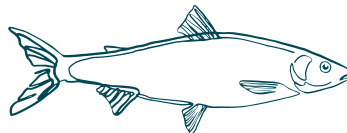
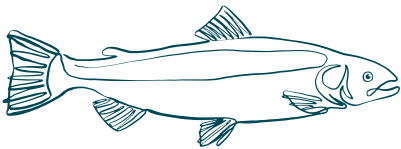
29 | 49

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





Zum Starten

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

Zugersee 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 | Honig-Senfsauce

*lukewarm | fried goat's cheese | fruit chutney | salad bouquet |
granola | honey mustard sauce*

⁺ Salatbowl 12

Blattsalate | Rohkostsalate | Kerne | Fischerstube-Dressing

leaf salads | raw vegetable salads | seeds | Fischerstube dressing

⁺ Gazpacho 16

Peperoni | Gurke | Tomate | Basilikum

pepperoni | cucumber | tomato | basil

Tagessuppe 14

Frage unser Team

ask our team



Steinbutt 58

Gebratenes Steinbuttfilet | Kartoffelschnitte | Sommergemüse | Chimichurri

fried turbot fillet | potato slice | summer vegetables | chimichurri

Süsswasser Bouillabaisse 46

Schweizer Süsswasserfische | Fischfond | Kartoffeln | Tomaten | Sauce Rouille

bouillabaisse | Swiss freshwater fish | fish stock | potatoes | tomatoes | sauce rouille

Fisch-Chnusperli 34

Schweizer Zander-Chnusperli | Tartarsauce | Zitrone

crispy Swiss pikeperch nuggets | tartar sauce | lemon

– Pommes Frites

– *French fries*

– Blattsalate | Rohkostsalate | Sprossen | Fischerstube-Dressing

– *leaf salads | raw vegetable salads | sprouts | Fischerstube dressing*

Seemannsgarn 39

Handgemachte Sepia Tagliolini | Swiss Lachs | Felchen | Golden Shrimps | Safransauce | Kirschtomaten | Gemüsestreifen

handmade sepia tagliolini | Swiss salmon | whitefish | golden shrimps |

saffron sauce | cherry tomatoes | vegetable strips

Fischer-Burger 32

Swiss Lachstranche | Brioche | Tomatenmarmelade | Eisbergsalat | rote Zwiebeln | Ingwer Mayonnaise | Pommes Frites

pave of Swiss salmon | brioche | tomato jam | iceberg lettuce |

red onions | ginger mayonnaise | French fries

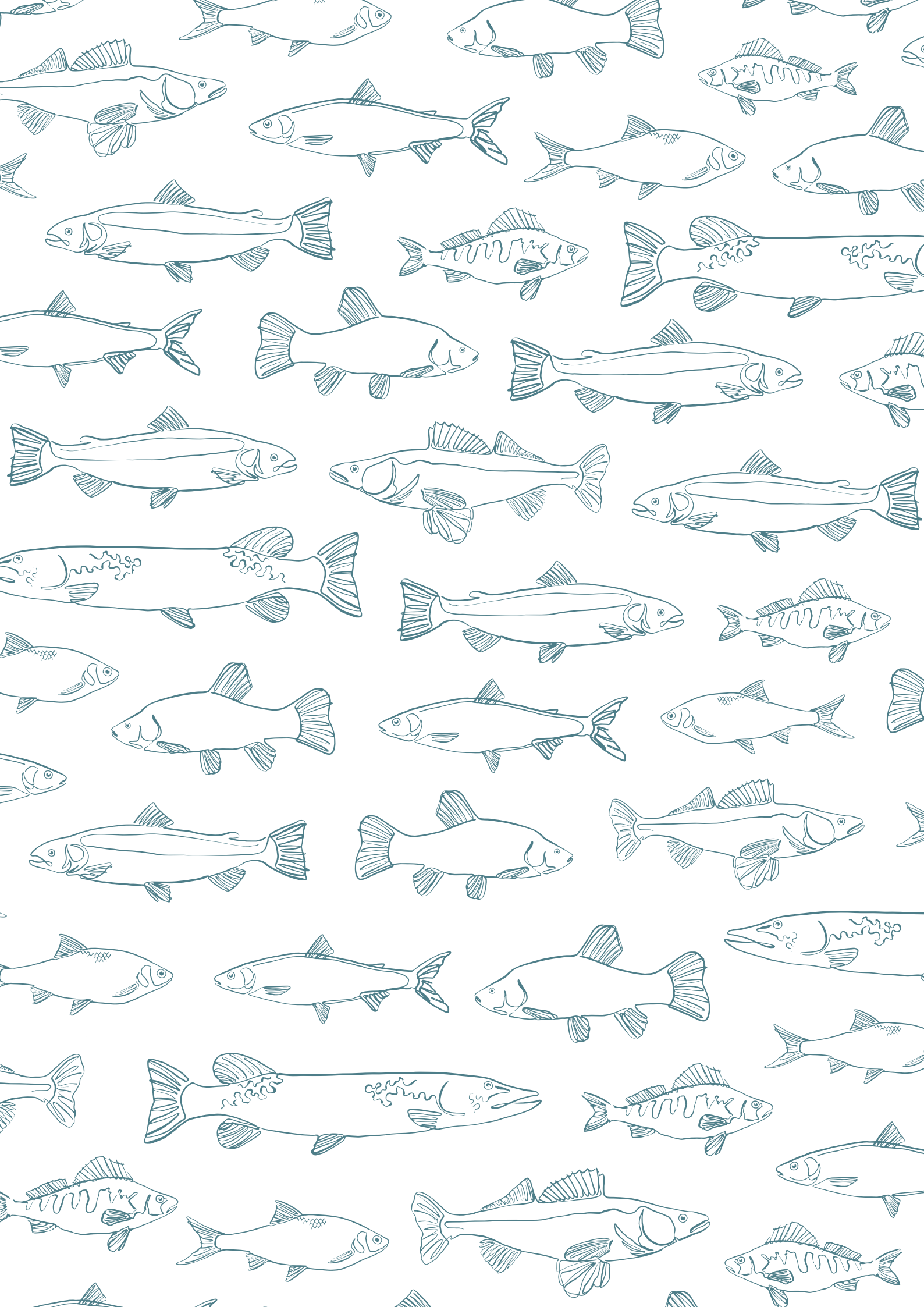


Weder Fisch noch Fleisch

	Blumenkohl	29
	Geröstet Linsenhummus Granatapfel-Vinaigrette <i>roasted cauliflower lentil hummus pomegranate vinaigrette</i>	
	Portobello-Pilz	35
	Gratiniert Ratatouille Feta Tomatensauce <i>gratinated portobello mushroom ratatouille feta tomato 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</i> <i>– 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>	





Süsses zum Schluss

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 | Kaffeeeglace | 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

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

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

