



Angebot Fischerhütte für Gruppen

Die Fischer-Tavolata wird in die Mitte der Tische serviert. Die verschiedenen Platten und Schalen sind zum Teilen. Wenn ihr 26 Personen oder mehr seid, gibt es eure Auswahl im Buffet-Stil zum Selberschöpfen.

Wählt ein Menu aus den Vorschlägen. Für Allergiker*innen finden wir eine passende Alternative.

Schön seid ihr bei uns!


Zum Aperero oder Wein



 **Nussmischung** pro Pers. | 6
Cashewnüsse | Mandeln | Baumnüsse
cashew nuts | almonds | walnuts

+ **Oliven** pro Pers. | 7.5
Grüne griechische Mammut-Oliven
green Greek giant olives

+ **Salziges** pro Pers.
Chips *chips* 7
BBQ-Mais *BBQ corn* 7
Oliven *olives* 7

Crostini (mind. 10 Stück pro Sorte) pro Stk.
Rindstatar *beef tartare* 5.5
Forellenmousse *trout mousse* 4.5
+ Hummus *hummus* 4
+ Oliven-Tapenade *olive tapenade* 4

 **Häppli** pro Pers. | 7
Zürcher Käse | grüne griechische Mammut-Oliven |
würzige Hummus-Creme | Hausbrot
Zurich cheese | green Greek giant olives | spicy hummus cream | homemade bread

Zvieriplättli pro Pers. | 12.5
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*

 vegetarisch + vegan
Fleisch: CH | Fisch: CH | Steinbutt: ESP

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir
gerne auf Anfrage. | Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Menüvorschlag A bis 25 Pers. p.P. CHF 83



Fischer-Tavolata zum Teilen, auf dem Tisch serviert

Räucherforelle

Aus Bremgarten | Salat | Creme fraiche | Rande | Granny Smith Apfel | Haselnuss-Vinaigrette

smoked trout | salad | fresh cream | beetroot | granny smith apple | hazelnut vinaigrette



Salatbowl

Blattsalate | Rohkostsalate | Kerne | Fischerstube-Dressing

leaf salads | raw vegetable salads | seeds | fischerstube dressing



Ziegenkäse

Lauwarm | im Knuspermantel | Früchtechutney | Salatbouquet | Granola | Honig-Senfsauce

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

Wolfsbarsch

Gebratener Wolfsbarsch Livornese-Style | Spinat | Kartoffel-Petersilienstampf

roasted sea bass livornese style | spinach | roasted potatoes



Ravioli von der Commercio Manifattura

Handgemachte Ravioli | Zucchini | schwarze Oliven | Ricotta | Salbei-Butter | karamellisierte Kürbiskerne

handmade ravioli | courgettes | black olives | ricotta | sage butter | caramelized pumpkin seeds

Steak

Flat Iron | Café de Paris | Rosmarinkartoffeln | Saisongemüse

flat iron steak | Café de Paris | rosemary potatoes | seasonal vegetables

Pistazien-Tiramisu

Pistazien | Bisquit | Creme

pistachio tiramisu | biscuit | cream

Schokolade

Dunkles Schokoladenmousse | Kakaobisquit | Apfelkompott | Himbeercreme

dark chocolate mousse | cocoa biscuit | apple compote | raspberry cream

Panna cotta

Kokos | Limette | Früchtekompott | Kakaochip

coconut-lime panna cotta | fruit compote | cocoa chip

Menüvorschlag B bis 25 Pers. p.P. CHF 94

Fischer-Tavolata zum Teilen, auf dem Tisch serviert

Ceviche

Zugersee Felchen | Leche de Tigre | Avocado | rote Zwiebeln | Mais

whitefish ceviche | leche de tigre | avocado | red onions | corn



Salatbowl

Blattsalate | Rohkostsalate | Kerne | Fischerstube-Dressing

leaf salads | raw vegetable salads | seeds | fischerstube dressing



Gazpacho

Peperoni | Gurke | Tomate | Basilikum

pepperoni | cucumber | tomato | basil

Steinbutt

Gebratenes Steinbuttfilet | Kartoffelschnitte | Sommergemüse | Chimichurri

fried turbot fillet | potato slice | summer vegetables | chimichurri



Portobello-Pilz

Gratiniert | Ratatouille | Feta | Tomatensauce

gratinated portobello mushroom | ratatouille | feta | tomato sauce

Steak

Flat Iron | Café de Paris | Rosmarinkartoffeln | Saisongemüse

flat iron steak | Café de Paris | rosemary potatoes | seasonal vegetables

Pistazien-Tiramisu

Pistazien | Bisquit | Creme

pistachio tiramisu | biscuit | cream

Schokolade

Dunkles Schokoladenmousse | Kakaobisquit | Apfelkompott | Himbeercreme

dark chocolate mousse | cocoa biscuit | apple compote | raspberry cream

Cheesecake

Cheesecake | Früchtekompott

cheesecake | fruit compote

Menüvorschlag A ab 26 Pers. p.P. CHF 73



Buffet-Stil zum Selberschöpfen

Räucherforelle

Aus Bremgarten | Salat | Creme fraiche | Rande | Granny Smith Apfel | Haselnuss-Vinaigrette

smoked trout | salad | fresh cream | beetroot | granny smith apple | hazelnut vinaigrette

⁺ Marinierter Gemüsesalat

Marinierter Gemüsesalat | Hausdressing | Kernen-Mix

marinated vegetable salad | house dressing | seed mix

Suppe

Saisonal Frage unser Team

seasonal soup | ask our team

Wolfsbarsch

Gebratener Wolfsbarsch Livornese-Style | Spinat | Kartoffel-Petersilienstampf

roasted sea bass livornese style | spinach | roasted potatoes

Ravioli von der Commercio Manifattura

Handgemachte Ravioli | Zucchetti | schwarze Oliven | Ricotta | Salbei-Butter | karamellisierte Kürbiskerne

handmade ravioli | courgettes | black olives | ricotta | sage butter | caramelized pumpkin seeds

Spanische Paella

Paella Reis | Krevetten | Muscheln | Poulet | Erbsen | Tomaten | Bohnen

spanish paella | rice | prawns | mussels | chicken | peas | tomatoes | beans

Cheesecake

Cheesecake | Früchtekompott

cheesecake | fruit compote

Schokolade

Dunkles Schokoladenmousse | Kakaobisquit | Apfelkompott | Himbeercreme

dark chocolate mousse | cocoa biscuit | apple compote | raspberry cream

Panna cotta

Kokos | Limette | Früchtekompott | Kakaochip

coconut-lime panna cotta | fruit compote | cocoa chip

Menüvorschlag B ab 26 Pers. p.P. CHF 88

Buffet-Stil zum Selberschöpfen

Räucherforelle

Aus Bremgarten | Salat | Creme fraiche | Rande | Granny Smith Apfel | Haselnuss-Vinaigrette

smoked trout | salad | fresh cream | beetroot | granny smith apple | hazelnut vinaigrette

Ziegenkäse

Lauwarm | im Knuspermantel | Früchtechutney | Salatbouquet | Granola | Honig-Senfsoauce

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

⁺ Gazpacho

Peperoni | Gurke | Tomate | Basilikum

pepperoni | cucumber | tomato | basil

Steinbutt

Gebratenes Steinbuttfilet | Kartoffelschnitte | Sommergemüse | Chimichurri

fried turbot fillet | potato slice | summer vegetables | chimichurri

Ravioli von der Commercio Manifattura

Handgemachte Ravioli | Zucchetti | schwarze Oliven | Ricotta | Salbei-Butter | karamellisierte Kürbiskerne

handmade ravioli | courgettes | black olives | ricotta | sage butter | caramelized pumpkin seeds

Spanische Paella

Paella Reis | Krevetten | Muscheln | Poulet | Erbsen | Tomaten | Bohnen

spanish paella | rice | prawns | mussels | chicken | peas | tomatoes | beans

Pistazien-Tiramisu

Pistazien | Bisquit | Creme

pistachio tiramisu | biscuit | cream

Schokolade

Dunkles Schokoladenmousse | Kakaobisquit | Apfelkompott | Himbeercreme

dark chocolate mousse | cocoa biscuit | apple compote | raspberry cream

Cheesecake

Cheesecake | Früchtekompott

cheesecake | fruit compote