



Speisekarte für Gruppen

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 Aperero oder Wein



🍃 **Nussmischung** 6
Cashewnüsse | Mandeln | Baumnüsse
cashew nuts | almonds | walnuts

🍃⁺ **Oliven** 7.5
Grüne griechische Mammut-Oliven
green Greek giant olives

🍃⁺ **Salziges** pro Sorte | 7
Chips | BBQ-Mais | Oliven
Chips | BBQ corn | olives

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 (für 2 oder 4 Personen)** pro Person | 7

Zürcher Käse | grüne griechische Mammut-Oliven |
würzige Hummus-Creme | Hausbrot

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

Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen) pro Person | 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*



So starten wir...

Räucherforelle 19

Räucherforelle | Salat | Creme fraiche | Rande | Granny Smith Apfel |
Haselnuss-Vinaigrette

smoked trout | salad | fresh cream | beetroot | Granny Smith apple | hazelnut vinaigrette

Ziegenkäse 17

Lauwarm | im Knuspermantel | Früchtechutney | Salatbouquet |
Granola | grüner Pfeffer

lukewarm | fried goat's cheese | fruit chutney | salad bouquet | granola | green pepper

Salatbowl 12

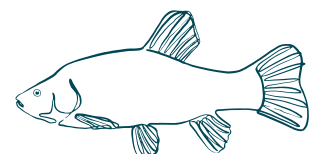
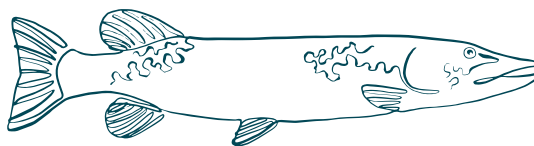
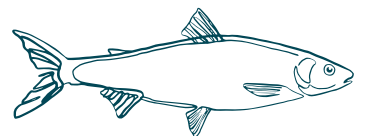
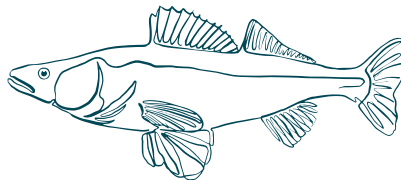
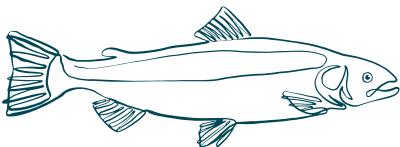
Blattsalate | Rohkostsalate | Kernen | Fischerstube-Dressing

leaf salads | raw vegetable salads | seeds | Fischerstube dressing

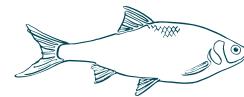
Tatar 24

Schweizer Rindstatar | gepickeltes Gemüse | Belper-Knolle |
Salatbouquet | Hausbrot

Swiss beef tartare | pickled vegetables | Belper cheese | salad bouquet | homemade bread



Fisch muss es sein



Wolfsbarsch

43

Gebratener Wolfsbarsch Livornese-Style | Spinat |
Kartoffel-Petersilienstampf

Roasted sea bass livornese style | spinach | roasted potatoes

Steinbutt

58

Gebratenes Steinbuttfilet | Süsskartoffelstampf | Marktgemüse |
Kerbelsauce

fried turbot fillet | sweet potato mash | market vegetables | chervil sauce

Fisch-Chnusperli

34

Schweizer Zander-Chnusperli | Tartarsauce | Zitrone

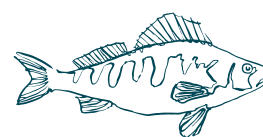
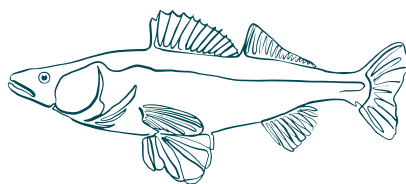
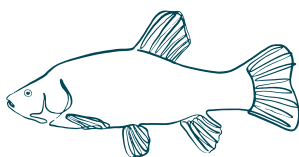
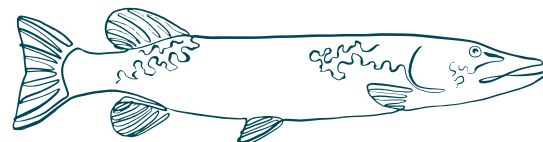
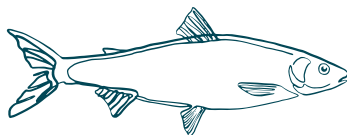
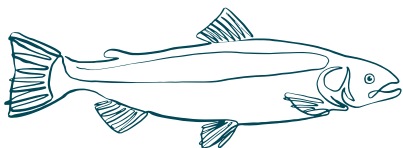
crispy Swiss pikeperch nuggets | tartar sauce | lemon

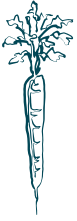
– Pommes Frites

– *French fries*

– Blattsalate | Rohkostsalate | Sprossen | Fischerstube-Dressing

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



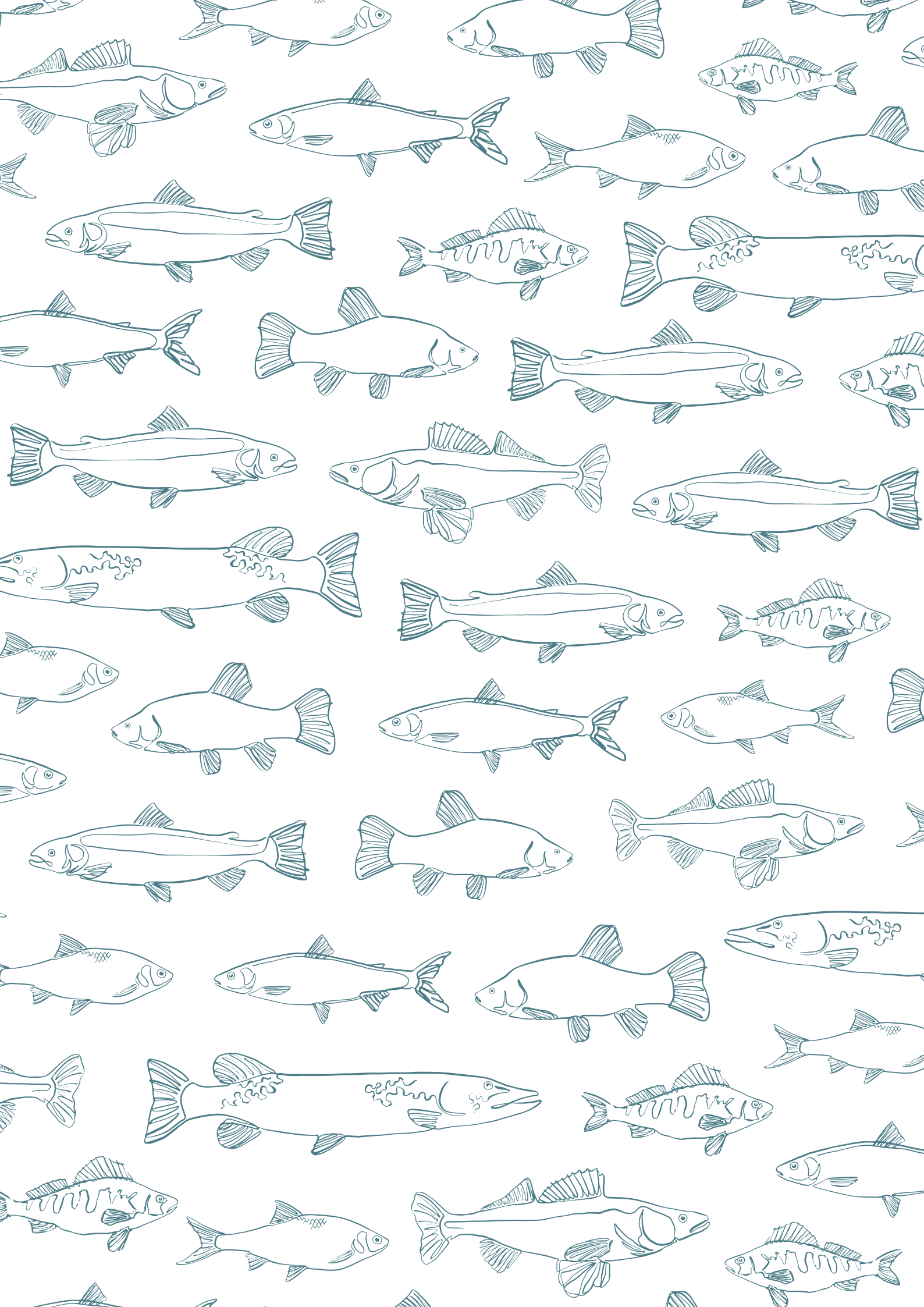


Weder Fisch noch Fleisch

-  **Portobello-Pilz** 34
Confiert | Onsenei | Erbsenpüree | Morchel-Gremolata | Taleggio-Sauce
confit portobello mushroom | onsen egg | pea puree | morel gremolata | taleggio sauce
-  **Cappelletti von der Commercio Manifattura** 36
Handgemachte Cappelletti | saisonale Füllung |
Salbei-Butter | karamellisierte Kürbiskerne
– mit Stracciatella di Burrata +6.5
handmade cappelletti | seasonal filling | sage butter | caramelized pumpkin seeds
– with stracciatella made of burrata

Von der Weide

- Steak** 48
Flat Iron | Café de Paris | Rosmarinkartoffeln | Saisongemüse
flat iron steak | Café de Paris | rosemary potatoes | seasonal vegetables





... und hinterher etwas Süsses

Pistazien-Tiramisu	13
Pistazien Bisquit Creme <i>pistachio tiramisu biscuit cream</i>	
Schokolade	16
Dunkles Schokoladenmousse Kakaobisquit Apfelkompott Himbeercreme <i>dark chocolate mousse cocoa biscuit apple compote raspberry cream</i>	
Cheesecake	11
Cheesecake Früchtekompott <i>cheesecake fruit compote</i>	

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.