



Der Ursprung des Schaffens...


Seit 1939 ist die «Fischerstube», mit ihrer spektakulären Lage am Zürihorn, eine der geschichtsträchtigsten und aussergewöhnlichsten Lokalitäten am Zürichsee.

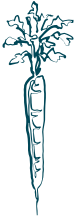
Um dieser Verantwortung und Tradition gerecht zu werden, ist es unsere Vision, Euch einen Rückzugsort zu bieten, an dem Ihr Euch alle wohl und willkommen fühlt.

Legendäre Zürcher Klassiker befinden sich auf unserer Karte daher genau so wie modern interpretierte Gerichte mit Fokus auf frischem Fisch (Tagesfänge) und den fleischlosen Bedürfnissen von heute.

Schön seid Ihr bei uns!



 Salatbowl	12 17
mit jungen Blattsalaten, Sonnenweizen, Gurke, Cherrytomaten und verschiedenen Rohkostsalaten an Sven's Fischerstuben-Dressing <i>Salad bowl with young leaf salads, sun wheat, cucumber, cherry tomatoes and various raw vegetable salads served with Sven's Fischerstuben dressing</i>	
Tatar	21 33
vom Schweizer Weiderind an gehobelter Belper-Knolle, mit getrüffelten Pistazien und Salatspitzen – serviert mit Butter-Toast <i>Swiss beef tartare and grated «Belper» cheese, with truffled pistachios and lettuce tips – served with buttered toast</i>	
Fish and Chips	33
feine Schweizer Zander-Chnusperli mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartar <i>crispy Swiss pikeperch nuggets with french fries and homemade tartar sauce</i>	
Forellenfilet	37
mit knusprig gebratener Haut, auf Kartoffel-Schwarzwurzragout, Safranschaum und konfierten Tomaten <i>Trout fillet with crisply fried skin on potato and black salsify ragout, saffron foam and tomato confit</i>	
Agnolotti del Plin	21 29
Gefüllte Kalbfleisch-Teigtaschen mit Liebstöckel aus unserer Manufaktur «Pasta-Freunde», an einer Parmesanemulsion <i>Veal dumplings with lovage, from our in-house manufacture «Pasta-Freunde» with a parmesan emulsion</i>	
Knuspriges Wienerschnitzel	49
vom Kalb, mit Preiselbeer-Kren und Zitrone serviert mit - Taglierini bianchi e rossi mit Butterbrösel - oder Pommes Frites <i>Veal schnitzel with cranberry horseradish and lemon served with taglierini bianchi e rossi and butter crumbs or french fries</i>	



Genussteller Fischerstube

– vegan oder mit Fisch #SignatureDish

Unser Genussteller besteht in der Basis aus verschiedenen Rohkostsalaten sowie Sonnenweizen und Sprossen.

Serviert wird er mit Sven's Fischerstuben-Dressing.

Our gourmet plate consists of several different raw vegetable salads as well as sun wheat and sprouts. Served with Sven's Fischerstuben dressing. The following supplements can be selected:

Folgende Beilagen können gewählt werden:

- feine Schweizer Zander-Chnusperli und Sauce Tartar 31
crispy Swiss pikeperch nuggets and tartar sauce
- 🌱⁺ • aromatische «Laxstreifen» vom Rüeblli 31
über Buchenholz geräuchert mit Wasabi-Kaviar
aromatic «salmon strips» from carrots (finely smoked over beech wood) and wasabi caviar

Weder Fisch noch Fleisch

- 🌱 Cappelletti 27
handgemacht in unserer Manufaktur «Pasta-Freunde»
gefüllt mit Scamorza, dazu Kürbiswürfel und karamellierte Birnen
Handmade cappelletti from our manufactory «Pasta-Freunde» filled with Scamorza, with pumpkin cubes and caramelized pears
- 🌱⁺ Marroni-Hackbraten 26
von der Edelkastanie - mit Hafermilch, Kürbis-Kartoffelstampf
und Ofengemüse an einer Sojasauce
«Meatloaf» from the sweet chestnut - with oat milk, pumpkin-mashed potatoes and baked vegetables on a soy sauce

Hinterher etwas Süsses



Dessert

Schokoladentarte	13
in der Knusperhippe mit Sanddornpüree und frischer Minze <i>Chocolate-tart in a crispy pastry bowl, with a puree of seaberry and fresh mint</i>	
Tirggel-Parfait	14
mit eingelegten Honigorangen <i>Parfait with traditional honey and spice biscuit form Zurich with pickled honey oranges</i>	
Pistazienopéra	14
vom luftigen Haselnussbiscuit, Vanille, Pistazien und Schokolade <i>Pistachio opera made of fluffy hazelnut biscuit, vanilla, pistachios, and chocolate</i>	
Bratapfel-Tiramisù	14
Tiramisu mal anders. Lasst Euch überraschen... <i>Baked apple tiramisù a bit different. Let yourselves be surprised...</i>	

Glacé & Coupe

Glacé	pro Kugel	4.5
Zimt, Schokolade, Vanille, Kaffee, Haselnuss, Feige <i>per scoop</i>		
Zitronen- und Mango-Sorbet	mit Rahm	1.5
<i>Ice cream flavors: Cinnamon, chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, fig</i> <i>Sorbet: Lemon and mango</i> <i>with cream</i>		
Coupe		14
Dänemark Nesselrode Bananasplit Colonell		

Torten & Wähen

Täglich wechselnde Wähe <i>Daily changing tart</i>	7
Fischerstube Schoggikuchen <i>Homemade chocolate cake</i>	7
Saisonaler Streusel-Blechkuchen <i>Seasonal crumble sheet pan cake</i>	7
Torten nach Tagesangebot <i>Cakes according to the daily offer</i>	9

 Vegetarisch  Vegan

Fleisch: Schweiz | Wurstware: Schweiz | Fisch: Schweiz | Crevetten: Vietnam (Bianchi Zucht) / Schweiz |
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir
gerne auf Anfrage. | Alle Preise in CHF inkl. MwSt.