



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 finden 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!

Lounge Snacks

-  **I go nuts** 3.5
Mandeln gewürzt mit dänischem Wacholder-
Rauchsalz
*Almonds seasoned with Danish smoked
juniper salt*
-  **Oliven** 7
Grüne und schwarze
Green and black olives
-  **Zum Chnüsperle** (für 2 oder 4 Personen) 13 | 24
Möckli von Parmigiano Reggiano DOP,
22 Monate, griechische Mammut-Oliven
und würzige Hummus-Crème serviert mit
unserem Hausbrot von John Baker
*Chunks from Parmigiano Reggiano DOP,
22 months, Greek mammoth olives and spicy
Hummus crème served with our house bread
by John Baker (for 2 or 4 people)*
- Zvieriplättli** (für 2 oder 4 Personen) 25 | 47
Bündner Rohschinken, Tessiner Salametti,
Sternenberger Käse, Parmesan-Ecken,
Antipasti, Feigensenf, Cornichons, John
Baker-Steinofenbrot
*Raw ham from Grisons, small salami from
Ticino, cheese from Sternenber, Parmesan
chunks, antipasti, fig mustard, gherkins,
stone oven bread from John Baker
(for 2 or 4 people)*

Fleisch: Schweiz | Wurstware: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intole-
ranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



