



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.

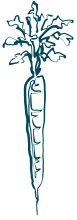
Legendäre Zürcher Klassiker befinden sich auf unserer Karte daher genau so wie modern interpretierte Gerichte mit Fokus auf frischem Fisch (Tagesfänge) und den fleischlosen Bedürfnissen von heute.

Schön seid Ihr bei uns!

So starten wir...



-  **Salatbowl** 12 | 17
mit jungen Blattsalaten, Sonnenweizen, Gurke, Cherrytomaten
und verschiedenen Rohkostsalaten an Sven's Fischerstuben-Dressing
*Salad bowl with young leaf salads, sun wheat, cucumber, cherry tomatoes and various
raw vegetable salads served with Sven's Fischerstuben dressing*
- Vitello Ronato** 18
Schonend gegarter Kalbs-Mocken an einer Crème vom Rotauge,
feinen Kapern-Äpfeln und Salatspitzen
Gently cooked veal on a roach cream, small capers, and lettuce tips
- Tatar** 21 | 33
vom Schweizer Weiderind an gehobelter Belper-Knolle,
mit getrüffeltem Pistazien und Salatspitzen
– serviert mit Butter-Toast
*Swiss beef tartare and grated «Belper» cheese, with truffled pistachios and lettuce tips
– served with buttered toast*
-  **Randencarpaccio** 15
mit Blumenkohl-Taboulé, feiner Salsa Verde und Schweizer Hanfsamen
Beetroot carpaccio with cauliflower tabbouleh, salsa verde and Swiss hemp seeds
-  **Onsen-Ei #SignatureDish** 19
auf Parmesan-Kartoffelpüree mit jungem Spinat und Wasabi-Kaviar
*Poached Onsen egg on parmesan mashed potatoes with summer spinach
and wasabi caviar*
- Seemann's Chowder** 16 | 27
von Süßwasserfischen mit Kartoffeln, Gemüse und frischen Kräutern
Chowder of freshwater fish with potatoes, vegetables, and fresh herbs



So machen wir weiter..

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 Rübli 31
über Buchenholz geräuchert mit Wasabi-Kaviar
aromatic «salmon strips» from carrots (finely smoked over beech wood) and wasabi caviar

Fish and Chips 33

feine Schweizer Zander-Chnusperli mit Pommes Frites
und hausgemachter Sauce Tartar

crispy Swiss pikeperch nuggets with french fries and homemade tartar sauce

Agnolotti del Plin 21 | 29

Gefüllte Kalbfleisch-Teigtaschen mit Liebstöckel aus unserer Manufaktur
«Pasta-Freunde», an einer Parmesanemulsion

Veal dumplings with lovage, from our in-house manufacture «Pasta-Freunde» with a parmesan emulsion

Frisch und Fisch muss es sein



Forellenfilet

37

mit knusprig gebratener Haut, auf Kartoffel-Schwarzwurzelragout, Safranschaum und konfierten Tomaten

Trout fillet with crisply fried skin on potato and black salsify ragout, saffron foam and tomato confit

Seefisch-Duett

41

In Butter gebratene Egli- & Felchenfilets an einer Dreistand-Weinsauce, mit Ofenkartoffeln und Randen-Spinatgemüse

Perch & whitefish fillets fried in butter on a wine sauce with wine from «Dreistand», with roasted potatoes, beetroot, and spinach

Seemannsgarn #SignatureDish

37

Tagliatelle bianca e rosse in einer Sauerrahmsauce mit gezupften Felchenfilets, gebratenen Golden Shrimps ASC (Zucht Bianchi), sonnengereiften Tomaten, Speck und Semmelbrösel

– mit gebratenen Swiss Shrimps

+6

Tagliatelle bianca e rosse with pulled whitefish fillet, fried Golden shrimp ASC (Breeding Bianchi), sun-ripened tomatoes, bacon, and breadcrumbs

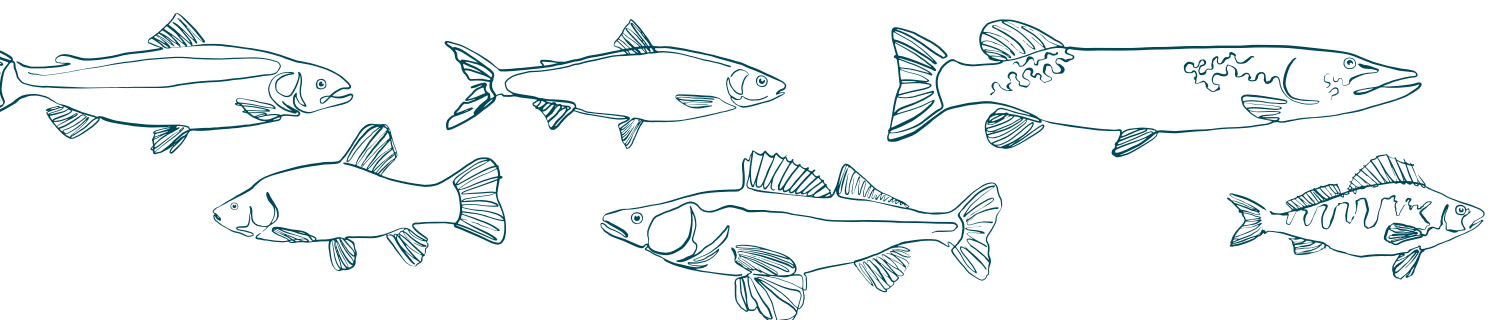
– with fried Swiss shrimp

Zander-Saltimbocca

42




Gebratenes Zanderfilet mit Iberico-Rohschinken und Petersilien-Salbei-Pesto, serviert mit Fregola Sarda

Fried pikeperch fillet with Iberian ham and parsley and sage pesto served with Fregola Sarda





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*
-  **Schwarze Polenta** 29
mit geschmortem Radicchio und gebratenen Morcheln
an einer Schnittlauchsauce
Black polenta with braised radicchio and fried morels on a chive sauce
-  **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*

Frisch von der Weide

- Angus Burger** 36
Burger vom saftigem Swiss Black Angus Beef im John Baker-Bun,
mit Speck, Zwiebel-Tomaten-Confit und pikant geräucherter BBQ-Sauce
– dazu gibt es knusprige Pommes Frites
*Juicy Swiss Black Angus beef burger in a John Baker bun, with bacon, onion and tomato
confit and spicy smoked BBQ sauce – served with crispy french fries*
- + Züri-Chäs classic gratiniert 3
+ gratinated with classic cheese from Zurich
- Knuspriges Wienerschnitzel** 49
vom Kalb, mit Preiselbeer-Kren und Zitrone serviert mit
- Taglierini bianchi e rossi mit Butterbrösel
- oder Pommes Frites
*Veal schnitzel with cranberry horseradish and lemon served with
taglierini bianchi e rossi and butter crumbs or french fries*
- Kalbskopf-Bäggli** 46
geschmort - mit Jus von getrockneten Tomaten, Polentaschnitte
und Wurzelgemüse
Braised veal cheeks - with jus made from dried tomatoes, polenta slices and root vegetables



... und hinterher etwas Süsses

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>	
Tirrgel-Parfait	14
mit eingelegten Honig-Orangen <i>Parfait with traditional honey and spice biscuit from 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	pro Kugel 4.5
Zimt, Schokolade, Vanille, Kaffee, Haselnuss, Feige <i>per scoop</i>	
Zitronen- oder Mango-Sorbet	mit Rahm 1.5
<i>Ice cream flavors: Cinnamon, chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, fig</i> <i>Sorbet: Lemon or mango</i> <i>with cream</i>	

So en Chäs 17

Unterwasser extra Bio (Kuh) - *Organic (cow)*
Senne-Flade Weichkäse (Kuh) - *Soft cheese (cow)*
Dallenwiler Geissenrolle (Ziege) - *Goat roll (goat)*

Dazu servieren wir Früchtebrot, Trauben und Feigensenf
Served with fruit bread, grapes and fig mustard

 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.