



**Bankett-Karte**  
**Herbst / Winter**

Oktober 2021 bis Februar 2022




+41 44 250 59 50  
fischerstube@commercio.ch  
www.fischerstube-zuerich.ch

Bellerivestrasse 160  
8008 Zürich




# Zum Ankommen.... Apéro

<b>Salziges</b>	<b>8</b>
Chips, BBQ-Mais, Oliven	
<b>Hausgemachtes Focaccia gefüllt mit</b>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rohschinken, Rucola und Parmesan</li><li>• Hummus Creme und Rucola</li></ul>	
<b>3 Mini-Brioche</b>	<b>11</b>
gefüllt mit rassigem Rindstatar, Senne-Flade Weichkäse mit Feigensenf und würziger Hummuscreme	
<b>Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)</b>	<b>25/47</b>
Bündner Rohschinken, Tessiner Salametti, Züri Käse, Parmesan-Ecken, Antipasti mit Rucola, Feigensenf, Cornichons, John Baker-Steinofenbrot	

## So starten wir... Vorspeisen

 <b>+ Salatbowl</b>	<b>12</b>
mit jungen Blattsalaten, Sonnenweizen, Gurke, Cherrytomaten und verschiedenen Rohkostsalaten an Sven's Fischerstuben-Dressing	
 <b>+ Randencarpaccio</b>	<b>15</b>
mit Blumenkohl Taboulé, feiner Salsa Verde und Schweizer Hanfsamen	
<b>Vitello Ronato</b>	<b>18</b>
schonend gegarter Kalbs-Mocken an einer Crème vom Rotauge, feinen Kapern-Äpfeln und Salatspitzen	
<b>Bündner Rohschinken</b>	<b>19</b>
dünn aufgeschnitten mit einer Kürbisterrine, dazu herbstlicher Blattsalat an Moosbeeren-Thymiandressing	
<b>Tatar (bis max. 20 Gäste)</b>	<b>21</b>
vom Schweizer Weiderind an gehobelter Belper-Knolle, mit getrüffelten Pistazien und Salatspitzen – serviert mit Butter-Toast	
<b>Seemann's Chowder (bis max. 20 Gäste)</b>	<b>16</b>
von Süsswasserfischen mit Kartoffeln, Gemüse und frischen Kräutern	
 <b>Kürbissuppe</b>	<b>11</b>
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	

# Zwischengänge



 <b>+ Sorbet</b>	<b>11</b>
von der Zitrone mit Prosecco und Minze	
 <b>Acquerello Risotto</b>	<b>17</b>
mit gebratenen Pilzen und Basilikum-Pesto	
<b>Gebratenes Felchenfilet</b>	<b>19</b>
auf Lauchgemüse mit Safransauce	
<b>Agnolotti del Plin</b>	<b>21</b>
Gefüllte Kalbfleisch-Teigtaschen mit Liebstöckel aus unserer Manufaktur «Pasta-Freunde», an einer Parmesanemulsion	
 <b>Trüffelpasta</b>	<b>23</b>
Tagliatelle bianche e rosse an einer Parmesansauce mit schwarzem Trüffel	

## So machen wir weiter... Hauptgänge

### Frisch und Fisch muss es sein

<b>Genussteller Fischerstube - vegan oder mit Fisch #SignatureDish</b>	<b>31</b>
Unser Genussteller besteht in der Basis aus verschiedenen Rohkostsalaten sowie Sonnenweizen und Sprossen. Serviert wird er mit Sven's Fischerstuben-Dressing.	
Folgende Beilagen können gewählt werden:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• feine Schweizer Zander-Chnusperli und Sauce Tartar</li><li> <b>+ •</b> aromatische «Laxstreifen» vom Rüepli über Buchenholz geräuchert mit Wasabi-Kaviar</li></ul>	
<b>Fish and Chips</b>	<b>33</b>
feine Schweizer Zander-Chnusperli mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartar	
<b>Forellenfilet</b>	<b>37</b>
mit knusprig gebratener Haut, auf Kartoffel-Schwarzwurzelragout, Safranschaum und konfierten Tomaten	
<b>Swiss Lachs</b>	<b>41</b>
an einer Dreistand-Weinsauce, mit Ofenkartoffeln und Randen-Spinatgemüse	
<b>Zander-Saltimbocca</b>	<b>42</b>
Gebratenes Zanderfilet mit Iberico-Rohschinken und Petersilien-Salbei-Pesto, serviert mit Fregola Sarda	

## Weder Fisch noch Fleisch

-  **Cappelletti** **27**  
handgemacht in unserer Manufaktur «Pasta-Freunde» gefüllt mit Scamorza,  
dazu Kürbiswürfel und karamellierte Birnen
-  **+ Marroni-Hackbraten** **26**  
von der Edelkastanie - mit Hafermilch, Kürbis-Kartoffelstampf  
und Ofengemüse an einer Sojasauce

## Frisch von der Weide

- Kalbskopf-Bäggli** **46**  
geschmort - mit Jus von getrockneten Tomaten, Polentaschnitte und Wurzelgemüse
- Gebratene Schweizer Pouletbrust** **39**  
mit Kräuterjus, dazu Tagliatelle bianche e rosse und Brokkoli
- Saftiges Entrecôte vom Swiss Black Angus Beef** **48**  
an Portweinjus, mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

## ... und hinterher etwas Süsses

- Petits Fours** **12**  
3 verschiedene Petits Fours auf Fruchtcoulis
- Bratapfel-Tiramisù** **14**  
Tiramisu mal anders. Lasst Euch überraschen...
- Schokoladentarte** **13**  
in der Knusperhippe mit Sanddornpüree und frischer Minze
- Pistazienopéra** **14**  
vom luftigen Haselnussbiscuit, Vanille, Pistazien und Schokolade
- Käseteller** **17**  
Unterwasser extra Bio (Kuh)  
Senne-Flade Weichkäse (Kuh)  
Dallenwiler Geissenrolle (Ziege)  
  
Dazu servieren wir Früchtebrot, Trauben und Feigensenf