



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!

So starten wir...



-  **Salat «Klein, aber mein»** 12 | 17
Salatbowl mit jungen Blattsalaten, Quinoa, Gurke, Cherrytomaten und Randensprossen an Sven's Fischerstuben-Dressing
Salad bowl with young leaf salads, quinoa, cucumber, cherry tomatoes and beetroot sprouts served with Sven's Fischerstuben dressing
-  **Armer Fischer** 14 | 19
Brotsalat mit sonnengereiften Tomaten, marinierten roten Zwiebeln, Oliven, Gurken und Burrata mit Pesto
Bread salad with sun-ripened tomatoes, marinated red onions, olives, cucumber and burrata, Pesto
- Frischfisch aus dem See** 19
Liebevoll gehacktes Tatar vom Rotaugen- oder Felchenfilet (je nach Tagesfang) mit Sauerrahm und Dill auf feinem Kohlrabi-Limettenpüree mit Brot-Chip
Lovingly chopped roach fillet or whitefish tartare (depending on the catch of the day) with sour cream and dill on a fine turnip cabbage and lime puree with bread chip
- Genuss im Überfluss** 23
Stilecht in der Champagnerschale: Feine Golden Shrimps ASC (Zucht Bianchi) mit Hummus-Crème, frischer Avocado, Fenchel, Rucola und Granatapfelkernen - dazu servieren wir frisches Brot von John Baker
Fine Golden Shrimps ASC (breeding Bianchi) with hummus, fresh avocado, fennel, pomegranate seeds and rocket - served with fresh bread
- Frisch durch den Wolf** 19 | 29
Tatar vom Schweizer Weiderind mit Whisky aromatisiert, dazu rote Zwiebeln, Cornichons und gehobelte Belperknolle, serviert mit Butter-Toast
Swiss beef tartare marinated with aromatic whiskey - red onions, pickles and grated «Belper» cheese - served with butter toast
-  **Züri-Seeperle** 19
Pochiertes Onsen-Ei auf Parmesan-Kartoffelpüree mit Sommerspinat und Wasabi-Kaviar
Poached onsen egg on Parmesan mashed potatoes with summer spinach and wasabi caviar

So machen wir weiter..

Genussteller Fischerstube

Unser Genussteller besteht in der Basis aus verschiedenen Rohkostsalaten sowie Quinoa, Avocado und Randensprossen. Serviert wird er mit Sven's Fischerstuben-Dressing.

Folgende Beilagen können gewählt werden:

Our gourmet plate consists of a number of different dishes, raw vegetable salads as well as quinoa, avocado and beetroot sprouts. Served with Sven's Fischerstuben dressing. The following supplements can be selected:

- feine Schweizer Zander-Chnusperli und Sauce Tartar 31
fine Swiss pikeperch crispy pearls and tartar sauce
- saftige Möckli vom Poulet-Oberschenkel 31
juicy chicken thighs
- 🌱⁺ • aromatische «Laxstreifen» vom Rüeblli 27
(fein über Buchenholz geräuchert) mit Wasabi-Kaviar
aromatic „salmon strips“ from carrots (finely smoked over beech wood) and wasabi caviar

Unsere Burger

- Beef** Burger aus saftigem Swiss Black Angus Beef im John Baker Brioche-Bun, Speck, rotes Zwiebel-Tomaten-Confit und BBQ-Honig-Sauce 33
Burger made from juicy Swiss Black Angus beef in a John Baker brioche bun, bacon, red onion and tomato confit and BBQ honey sauce
- Fisch** Saftiges Züri-Fischli im John Bakers Brioche-Bun, Eisbergsalat, Gurken, rote Zwiebeln und eine feine Zitronen-Olivenölcreme 31
Juicy little fishes from Zurich in a John Baker brioche bun, iceberg lettuce, cucumber, red onions and a fine lemon and olive oil cream
- 🌱 **Vegi** Kichererbsen-Patty im John Baker Brioche-Bun, rotes Zwiebel-Tomaten-Confit, Rucola und Randenk nusper 31
Chickpea patty in a John Baker brioche bun, red onion Tomato confit, rocket and beetroot crisps
- Zusätzlich mit Preisigs Sternenber g-Raclette-Käse classic gratiniert 3
Additionally gratinated with Preisig's Sternenber g classic raclette cheese
- Zusätzlich mit knusprigen Pommes Frites 5
Additionally with crispy French fries

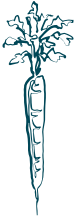
Von der Weide

- Züri-Gschnätzlets** 43
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce
im Rösti-Körbchen und marktfrisches Gemüse
Sliced veal with mushroom cream sauce in a rösti basket and fresh vegetables
- Ein Wiener am See** 45
Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeer-Kren und Zitrone
serviert mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat «Wie bei den Steirern»
*Crispy veal schnitzel with cranberry horseradish and lemon served with warm potato
and cucumber salad „As with the Styrians“*
- Frisch von der Weide** 47
Saftiges Entrecôte (190 gr.) vom knochengereiften Swiss Black Angus Beef
mit hausgemachtem Café de Paris an mariniertem Rucola, kleinen Schmelz-
Tomaten und knusprigen Pommes Frites
*Juicy entrecôte (190 gr.) from the bone-ripened Swiss Black Angus beef with homemade
Café de Paris on a marinated rocket salad, small melted tomatoes and crispy French fries*

Frisch und Fisch muss es sein



- Unser FischerfrischeFische** 33
Gebratenes Rotaugenfilet oder Saibling (je nach Tagesfang) auf einem
lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Kürbiskernöl und Radieschen-Salat
*Roasted roach fillet or char (depending on the catch of the day) on warm potato
and cucumber salad, pumpkin seed oil and radish salad*
- See... Juchee** 39
Im Speckmantel gebratener Seeteufel auf einem Kohlrabi-Selleriepüree,
mit Chili-Broccoli und jungem Blattspinat
*Monkfish fried in bacon on a turnip cabbage and celery puree,
chili broccoli and young spinach*
- «Seemannsgarn»** 35
Tagliatelle bianche e rosse mit gezupften Felchenfilets, gebratenen
Golden Shrimps ASC (Zucht Bianchi), sonnengereiften Tomaten, Speck
und Semmelbrösel
*Tagliatelle bianche e rosse with plucked whitefish fillet, fried Golden shrimp ASC (Breeding
Bianchi), sun-ripened tomatoes, bacon and breadcrumbs*



Weder Fisch noch Fleisch

-  **Gefülltes Glück** 31
Hausgemachte Agnolotti del Plin gefüllt mit Ricotta, Amalfi-Zitrone und Melisse, mit Schmelztomaten, Parmesan-Emulsion und Pinienkernen
Homemade Agnolotti del Plin filled with ricotta, Amalfi lemon and lemon balm with melted tomatoes, parmesan emulsion and pine nuts
-  **Pasta e basta** 25
In Butter geschwenkte, handgemachte Casarecce di Grano arso (gerösteter Weizen) mit grünen Bohnen, Parmesanspänen und Randenkusper
Casarecce di Grano arso (roasted wheat) tossed in butter with green beans, parmesan shavings and beetroot crisps
-  **#LowCarb statt #PastaPappsatt** 29
Nudeln von Zucchini und Karotten auf saisonalem Saucenspiegel
- getoppt mit knusprigen Gemüsechips und Parmesanspänen
Fragt bitte unsere Service-Crew nach der aktuellen Saucenvariante
Zucchini and carrot pasta on a seasonal sauce dish - topped with crispy vegetable chips and parmesan shavings - Please ask our service crew about the current sauce variant

So en Chäs

17

Brie vom Sternenbergr - *Brie from Sternenbergr*

Schaf Mockä - *Sheep's cheese*

Sternenberger ¼ Fett reif - *Mature cheese from Sternenbergr ¼ fat*

Dazu servieren wir Fruchtebrot, Trauben und Tessiner Feigensenf

Served with fruit bread, grapes and fig mustard from Ticino

... und hinterher etwas Süsses



Mmmh... Schoggi 11

Hausgemachtes Mousse von der Valrhona-Schokolade an marinierten Früchten mit Knusperhippe

Homemade mousse made from Valrhona chocolate on marinated fruits with crispy stick

Luftiger Traum 13

Zartes Blätterteigkissen mit Tonka-Vanillecrème und piemontesischen Haselnüssen, garniert mit frischen Beeren

Tender puff pastry pillow with Tonka vanilla cream and Piedmontese hazelnuts garnished with fresh berries

Einfach lecker 13

Klassisch gerührter Eiskaffee mit Vanille-Glacé, Rahm, Schokoladensauce und Kaffeekrokant

Classically stirred iced coffee with vanilla ice cream, cream, chocolate sauce and coffee brittle

Das gibt es doch nicht... 13

Traditionelles Tiramisu mal anders. Lasst Euch überraschen...

Traditional tiramisù a bit different. Let yourself be surprised...

Glacé pro Kugel 4.5

Unsere Sorten:

Schokolade, Vanille, Kaffee, Pistazie, Stracciatella

Zitronen- und Mango- Sorbet

Ice cream flavors: Chocolate, vanilla, coffee, pistachio, stracciatella

Lemon and mango sorbet

per scoop

mit Rahm 1.5

with cream