



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!

Erfrischendes zum Auftakt...

Poisson du Lac Spumante Rosé, Rhabarber-Shrub, Rosé		15
Prosecco Extra dry - DOC L'Anima di Vergani	1dl 7.5dl	9.5 61
Prosecco Rosé Brut - DOC L'Anima di Vergani	1dl 7.5dl	11 67
Unser Fischer Horst Prosecco, Rhabarber-Shrub, Citro-Mediterrane		13
Jsotta Bitter Soda Tonic Orangensaft		11

Offen weiss

Souvignier Gris - Zürichsee AOC Dreistand - Halbinsel Au	1dl 7.5dl	9 57
St. Saphorin «Belle Dame» - AOC Sélection Landolt - Lavaux	1dl 7.5dl	9 57
Grillo - DOC Feudo dei Sani - Sicillia	1dl 7.5dl	7.5 47

Offen rosé

Rosé - Zürichsee AOC Dreistand - Wädenswil	1dl 7.5dl	8.5 55
Conte Lemar - DOC Tenute Gregu – Sardinien	1dl 7.5dl	11 69

Offen rot

Pinot Noir «Steitröpfli» - AOC Zürich 2018 Weingut Schwarz – Freienstein	1dl 7.5dl	9 61
DUE - IGT 2017 Gianni Tessari - Veneto	1dl 7.5dl	8 53
Via Norte Infante - DO 2019 Lynus - Ribera del Duero	1dl 7.5dl	9.5 61

Bier

Hürlimann Lager Panache	3dl 5dl	5.5 9
Schneider Weisse alkoholfrei	5dl	9.5
Bier «PAUL 10» IPA Rotgold im Glas mit blumig-zitrischer Nase und viel Aroma-Hopfen – ein «must» für jeden Bierfan!	3.3dl	8
Bier LOLA «alkoholfreies IPA» Das perfekte Sommerbier, mit vollem Biergeschmack ohne Alkohol.	3.3dl	8

Alkoholfreies

Dorf-Wasser - laut leise	3dl 10dl	3 9
Elmer Citro Rivella blau Coca-Cola / Zero	3.3dl	5.5
Vivi Soda Bio-Apfelschorle Bio Zitrone-Ingwer	3.3dl	5.5
«Adam & Uva» 100% Schweizer Traubensaft-Schorle rot Garantiert vegan, gluten- und alkoholfrei.	3.3dl	5.5
Hausgemachter Eistee Rhabarber, Hibiskus & Ingwer	3dl	5.5

Fischer Lunch

à 33.–

Tagessuppe
soup of the day

oder / or

Vorspeise der Woche nach Art der Küche
Starter of the week according to the cuisine

Wochen-Empfehlung Fleisch
Weekly meat recommendation

oder / or

Wochen Empfehlung Fisch
(wöchentlich wechselnd je nach Menge & Angebot)
Weekly fish recommendation
(changes weekly depending on the catch of the day)

oder / or

 **Vegi**
(wöchentlich wechselnd)
Vegetarian weekly dish



**Entdecke die Highlights
der Abendkarte
auf der nächsten Seite!**

Highlights aus der Abendkarte

Frisch durch den Wolf

19 | 29

Tatar vom Schweizer Weiderind mit aromatischem Whisky aromatisiert - dazu rote Zwiebeln, Cornichons und gehobelte Belperknolle - serviert mit Butter-Toast

Genuss im Überfluss

23

Stilecht in der Champagnerschale: Feine Golden Shrimps ASC (Zucht Bianchi) mit Hummus-Crème, frischer Avocado, Fenchel, Granatapfelkernen und Rucola - dazu frisches Brot von John Baker

Genuss-Teller 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:

• feine Schweizer Zander-Chnusperli und Sauce Tartar 31

+ • aromatische «Laxstreifen» vom Rüebl (fein über Buchenholz geräuchert) mit Wasabi-Kaviar 27

Ein Wiener am See

45

Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeer-Kren und Zitrone serviert mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat «Wie bei den Steirern»

Gefülltes Glück

31

• Hausgemachte Agnolotti del Plin gefüllt mit Ricotta, Amalfi-Zitrone und Melisse, mit Schmelztomaten, Parmesan-Emulsion und Pinienkernen

Hinterher etwas Süsses

Mmmh... Schoggi

11

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

Luftiger Traum

13

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

Einfach lecker

13

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

Fleisch: Schweiz | Wurstware: Schweiz | Fisch: Schweiz |
Crevetten: Vietnam (Zucht Bianchi)

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

Highlights from the dinner menu

Beef Tartar

19 | 29

Swiss beef tartare marinated with aromatic whiskey - red onions, pickles and grated «Belper» cheese - served with butter toast


Shrimp pleasure

23

Fine Golden Shrimps ASC (breeding Bianchi) with hummus, fresh avocado, fennel, pomegranate seeds and rocket - served with fresh bread

Gourmet plate

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:

- fine Swiss pikeperch crispy pearls and tartar sauce 31
- +  • aromatic «salmon strips» from carrots (finely smoked over beech wood) with wasabi caviar 27

A Viennese by the lake

45

Crispy veal schnitzel with cranberry horseradish and lemon served with warm potato and cucumber salad „As with the Styrians“

Stuffed happiness

31

Homemade Agnolotti del Plin filled with ricotta, Amalfi lemon and lemon balm with melted tomatoes, parmesan emulsion and pine nuts

Something sweet...

Mmmh... Chocolate

11

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

Fluffy Dream

13

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

Simply delicious

13

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

Meat: Switzerland | Saussages: Switzerland |

Fish: Switzerland | Shrimp: Vietnam (breeding Bianchi)

We will be happy to provide information on ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

All prices in Swiss Francs incl. VAT