

HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS IM FISCHERHAUS

UNSER ZIEL?

WIR WOLLEN IHRE FREUNDE AUCH MAL BEI UNS BEGRÜSSEN!

MIT UNSERER SAISONALEN ABER AUCH DER KREATIVEN KÜCHE, HOFFEN WIR IHREN GESCHMACK ZU TREFFEN. NATÜRLICH GEHÖRT DANN AUCH EINEN KOMPETENTEN SERVICE ZU EINEM GELUNGENEN ABEND. DIES DANN AUCH NOCH KOMBINIERT MIT EINER GEMÜTLICHEN ATMOSPHERE SOLLTE IHNEN GENÜGENDE UNTERSTÜTZUNG BIETEN, DASS SIE UNS MIT IHREN FREUNDEN WIEDER EINMAL BESUCHEN KOMMEN.

DAS FISCHERHAUS – TEAM MIT RETO EPPENBERGER

WÜNSCHT IHNEN EINEN GEMÜTLICHEN UND ENTSPANNTEN AUFENTHALT.

WAS IN ZUKUNFT BEI UNS SO LOS IST!



01. NOVEMBER BIS 20. DEZEMBER

ZU 35.-/PERSON SERVIEREN WIR IHNEN EIN UNVERGESSLICHES
« FONDUE CHINOISE A DISCRETION » !

MIT REGIONALEM FLEISCH, FRISCH UND ETWAS DICKER AUFGESCHNITTEN IST DIES DER IDEALE EINSTIEG INS JAHRES-ENDE.



FERIEN (KREATIV-PHASE)

VOM 20. DEZEMBER ´11 BIS 20. JANUAR ´12

FALLS SIE ANREGUNGEN ODER WÜNSCHE FÜR DAS KOMMENDE JAHR HABEN, BEHALTEN SIE DIESE NICHT FÜR SICH – SONDERN HELFEN SIE UNS BEIM WEITERENTWICKELN. VIELEN HERZLICHEN DANK



AB OKTOBER BIS IM FRÜHLING 2012

WIR BAUEN FÜR UNSERE GÄSTE EIN NIGEL-NAGEL-NEUES RESTAURANT. HABEN ABER TROTZDEM GEÖFFNET ! NACH UNSEREM FRÜHJAHRSPUTZ WERDEN SIE UNSEREN PAVILLON NICHTMEHR ERKENNEN! WIR ERÖFFNEN DANN NÄMLICH UNSER NEUES RESTAURANT MIT EINEM PLATZVERMÖGEN FÜR CA. 120 PERSONEN. À GUETS NEUS !!!

Speziell im November & Dezember

"Metzger – Chinoise" à discrétion

35.- / Person

Unser "Metzger - Chinoise" schneiden wir jeweils frisch für Sie auf und verwenden nur Top-Fleischqualitäten!

Wir servieren immer

Rindfleisch, Pouletbrüstchen und Schweinefleisch

Inklusive eine Sorte nach Wahl

- Pferd
- Trutenbrust
- Lamm

Selbstverständlich dürfen Sie auch mehr als 4 Fleischsorten genießen. Für jede weitere Sorte verrechnen wir 2.-

Spezielle Weinempfehlungen

L'inconscient – Marc und Adrià Pérez

Bodega les Cousins, Priorat SP 2008 750 ml 59.—

Valpolicella classico "Ripasso Sup. DOC" – Torre del Falasco

Cantina Valpantena 2008 750 ml 66.—

Amarone Classico DOC – Torre del Falasco

Cantina Valpantena 2006 750 ml 98.—

KALTE VORSPEISEN

NÜSSLISALAT 14.30 CHF

MIT GEBRATENEN WALDPILZEN, CROUTONS UND SPECK
FIELD SALAD WITH PANFRIED BOLETUS, CREAM-PUFFS AND BACON

PIKANTES ROSEBEEF-SATÉ 17.80 CHF

AUF ORANGEN-LINSEN SALAT

SPICY ROSEBEEF SATAY
ORANGE-LENTIL SALAD

TATAR VOM RIND 21.90 / 29.90 CHF

MIT CHILI UND COGNAC RASSIG GEWÜRZT
SPICY BEEFSTEAK TATAR SERVED WITH TOAST AND BUTTER

WARME VORSPEISEN UND SUPPEN

LEICHTE PARMESAN-SCHAUMSUPPE 12.50 CHF

MIT FRISCHEN FEIGEN
FOAM PARMESAN SOUP WITH FRESH FIGS

KAROTTEN-INGWER SUPPE 13.50 CHF

MIT HAUSGEMACHTEN ZANDERBULETTEN (BURGER?)
CARROT-GINGER SOUP WITH
HOMEMADE ZANDER-FISHBALLS

FLEISCHGERICHTE

GEBRATENE SCHWEINEFILET MEDAILLONS 33.90 CHF

MIT BOHNEN-ARTISCHOCKEN GEMÜSE

FRIED PORC MEDAILLONS

SERVED WITH ARTICHOKE-BEANS VEGETABLES

RINDSFILET VOM GRILL "TOSCANA" 39.90 CHF

MIT OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN, KNOBLAUCH
UND DAZU ETWAS MEDITERRANES GEMÜSE

IRISH BEEF TENDERLOIN GRILLED

SERVED OLIVES, SUN DRIED TOMATO AND MEDITERRANEAN VEGETABLES

HAUSGEMACHTE KALBSINVOLTINI 36.90 CHF

MIT SALSIZ UND APFEL GEFÜLLT AUF RAHMWIRSING
UND KRÄUTER-JUS

VEAL ROULADE STUFFED WITH SAUSAGE AND APPLE

SERVED WITH SAVOY CABBAGE AND HERB JUS

ROSA GEBRATENES LAMM-RACK 38.80 CHF

AUF ROTKRAUT MIT MARSALA-THYMIAN-SAUCE

ROASTED LAMB RACK WITH RED CABBAGE

AND MARSALA THYME-SAUCE

BEILAGEN NACH WAHL JE 4.80 CHF

- POMMES FRITES

- TRI-COLORE REIS

- TOSCANA-KARTOFFELN

- HAUSGEMACHTE MAFALDINE

- RÖSTIKROKETTEN

FRISCHE FISCHE

KNUSPRIG GEBACKENE EGLIFILETS IM BIERTEIG 35.90 CHF

MIT SAUCE TARTAR
"EIN MUSS AM BODENSEE"

DEEPFRIED CRISPY PERCHFILET WITH TARTARSAUCE

SCHOTTISCHE WILDLACHSTRANCHE 34.90 CHF

AN HONIG-SENF MARINADE
UND BOHNEN-ARTISCHOCKEN GEMÜSE

NORWEGIAN WILD SALMON TRANCHE
HONY-MUSTARD MARINADE
SERVED ON ARTICHOKE-BEANS VEGETABLES

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 35.90 CHF

MIT HAUSGEMACHTEM SAUERKRAUT

ROASTED PERCH FILET
WITH HOMEMADE SAUERKRAUT

JAKOBSMUSCHELN IM ORANGEN-CHILI MANTEL 37.90 CHF

AUF PEPPERONI SALSA

SCALLOPS IN ORANGE-CHILI JACKET
SERVED ON RED PEPPER SALSA

BEILAGEN NACH WAHL JE 4.80 CHF

- POMMES FRITES

- TRI-COLORE REIS

- TOSCANA-KARTOFFELN

- HAUSGEMACHTE MAFALDINE

- RÖSTIKROKETTEN

DESSERTS

KLEINE APFEL TARTE TATIN 11.90 CHF
LAUWARM SERVIERT MIT VANILLE-EIS
LITTLE APPLE TARTE TATIN SERVED WARM WITH VANILLA ICE CREAM

SCHOGGI-KUCHEN 12.80 CHF
MIT FLÜSSIGEM KERN UND TRAUBEN-ZIMT-RAGOUT
CHOCOLATE CAKE WITH MOLTEN CORE AND CRAPE-CINNAMON-STEW

FISCHERHAUS-TRAUM 12.90 CHF
GEMISCHTE WALDBEEREN
EINGESCHLAGEN IN RAHM UND MERINGUE
WILD-BERRIES MIXED WITH WHIPPED CREAM AND MERINGUE

KÄSEVARIATION 14.90 CHF
MIT DREI VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN
FEIGENSENF UND NÜSSE
CHEESE VARIATION WITH THREE DIFFERENT CHEESES
SERVED WITH FIG MUSTARD AND DRIED FRUIT



HOFGLACE AUS UNSERER REGION

RAHM-GLACE PRO KUGEL 3.50 CHF

*VANILLE *SCHOKOLADE *KAFFEE
*KARAMEL *STRACCIATELLA *YOGHURT-AMARENAKIRSCH

SORBETS MIT BIS 48% FRUCHTANTEIL PRO KUGEL 3.50 CHF

*ZITRONE *ERDBEER *MANGO

RAHM 1.70 CHF

TOPPINGS 1.00 CHF

*SCHOKOLADE *ERDBEER *KARAMEL

NUR FÜR UNSERE KLEINSTEN!

ÄS TIERLI, MIT DEINEM LIEBLINGS-GLACE NACH WAHL 5.80 CHF