



FISCHSTÜBLI
ERLENBACH
viel fisch. viel wein. viel liebe

LEBER PATÉ	14.5
<i>Hausgemachter Poulet-leberpaté, mit Portwein abgelöscht und mit Brot serviert.</i>	
MUXAMA	13.5
<i>80g Thunfisch-Charcuterie mit Limmettensaft.</i>	
APÉRITIF PLATTE	24.5
<i>Apéro-Platte mit Käse und Salami, Tapenade und einer saisonalen Frucht.</i>	
SAISONSALAT	14.5
<i>Kohlrabi–Granny-Smith-Apfelsalat mit Balsamico-Apfelessig-Vinaigrette.</i>	
LAMMKOTELETTS UND MARONEN	27
<i>Geschmorte Lammkoteletts mit Maronenpüree, Rote-Früchte-Coulis und Thymian.</i>	
RIESENGARNELE	9 p.s
<i>Über dem Feuer gegrillte Riesengarnele mit Kräuterbutter.</i>	
CEVICHE	26
<i>Ceviche vom Zürichsee von der Fischerei Weidmann in Stäfa, mit Eingelegte Radieschen, Salicornia, Süßkartoffelpüree und drei Sorten Zitrussaft.</i>	
ROSENKOHL MIT SÉRAC UND HONIG	27
<i>Auf dem Feuer geschmorter Rosenkohl vom Biohof Böhler in Seuzach, serviert mit Sérac aus der Käserei Moléson in Fribourg, geräuchertem Honig, frittierte Kichererbsen und Nori.</i>	

POLENTA MIT EIERSCHWÄMME	32
<i>Hausgemachte Polenta, serviert mit in Butter und Miso sautierten Eierschwämmen, Zitronenzeste und Pinienkerne.</i>	
FISCH À LA FISCHSTÜBLI	42
<i>Felchen aus dem Zürichsee, knusprig frittiert. Serviert mit herbstlichem Brüsseler Endivien, über dem Feuer grilliert und verfeinert mit geschnittenen Kürbisstücken und Kürbiskernen an einer leichten Granatapfelsauce.</i>	
POLVO À LAGAREIRO	43
<i>Über dem Feuer gegrillter Tintenfisch mit Cime di Rapa und Ofenkartoffeln an Olivenöl und grobem Salz.</i>	
WILDSCHWEIN SURF & TURF	49
<i>In Sherry marinierter und sous-vide gegartes Frischlingssteak, geschnitten im eigenen Saft. Dazu Vongole sowie Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Koriander.</i>	
PASTINAKE MIT KRÄUTERKRUSTE UND SELLERIE	34
<i>Im Ofen gegarte Pastinakenscheibe mit einer Herbes-de-Provence-Kräuterkruste, begleitet von einem Velouté aus Sellerie, Kartoffeln und Rändern sowie knusprigen Apfelchips.</i>	
TAGLIATA DI MANZO	51
<i>Scharf angebratenes, dünn geschnittenes Entrecôte mit Grana Padano, dazu saisonale Ofengemüse und eine Reduktion aus Steinpilze.</i>	
<i>Für Kinder bis und mit 12 bieten wir eine Möglichkeit, einen Teller zusammenzustellen für 20 CHF à discrédition.</i>	

<i>Portion Ofenkartoffeln</i>	8
<i>Brot mit Kräuterbutter</i>	5.5
KRÜMELKUCHEN	11.5
<i>Hausgemachter Krümelkuchen mit saisonalen Früchten.</i>	
SCHOKOLADENKUCHEN À LA FISCHSTÜBLI	11.5
<i>Mit geröstete Haselnüsse und Seesalz.</i>	
AFFOGATO AL CAFFÈ	9.5
<i>Espresso mit Vanilleglace von Schokolato in Wallisellen.</i>	
ZITRONENSORBET MIT SCHNAPPS	16

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%