



FISCHSTÜBLI

ERLENBACH
viel fisch. viel wein. viel liebe

PATÉ DES TAGES	14.5
<i>Hausgemachte Pouletleber- oder Steinpilz-Shiitake-Pâté, mit Portwein abgelöscht und mit Brot serviert.</i>	
SAISONSALAT	14.5
<i>Zerdrückter Gurkensalat mit Sesamsprossen, Reissessig und Sojasauce.</i>	
RIESENGARNELE	9 p.s
<i>Über dem Feuer gegrillte Riesengarnele.</i>	
WEISSFISCHSALAT	19
<i>Salat vom Fisch des Tages mit Oliven, roten Zwiebeln und Petersilien-Knoblauch-Zitronen-Sauce.</i>	
ZWEIERLEI SPARGELN	29
<i>Grüne und weisse Spargeln, über dem Feuer gegrillt, mit hausgemachtem Pesto aus selbst gepflücktem Bärlauch aus Erlenbach.</i>	

RIESENARTISCHOKE 28
Riesenartischocke vom Feuerg grill mit einer Petersilien-Knoblauch-Zitronensaft-Sauce.

PILZ-BOURGUIGNON MIT POLENTA 42
In einer Rotweinreduktion gekochtes, saisonales Gemüse mit einer gegarten Mischung aus Pilzen und Knoblauch. Auf Polenta serviert.

FISCH À LA FISCHSTÜBLI 42
Felchen aus dem Zürichsee, knusprig frittiert. Dazu ein Salat aus Weisskohl, rotem Chicorée und Kapern mit einer Agrumen-Vinaigrette und hausgemachter Mayonnaise.

POLENTA MIT BACALÀ A LA MINHOTA 40
Frittierte Polenta mit Kabeljau an Paprika, Zwiebeln und Oliven.

ZÜRSEEFISCH A LA MEUNIERE MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE 41
Tagesfischfilet à la meunière (Zitronensaft, Butter, Kapern, Petersilie) mit Süsskartoffelpüree.

TAGLIATA DES TAGES *Frag nach!*
200g Tagesstück vom Fleisch, scharf angebraten, dazu Gemüse der Woche.

Für Kinder bis und mit 12 bieten wir eine Möglichkeit, einen Teller zusammenzustellen für 20 CHF à discrétion.

Portion Rotweinkartoffeln mit Rosmarin 9.5

Portion Ofenkartoffeln 8.5

Extra Brot 3.5

BASKISCHER CHEESECAKE	14.5
<i>Hausgemachter baskischer Cheesecake mit rotem Früchtecoulis.</i>	
HAUS-TIRAMISU	15
<i>Klassisches Tiramisu.</i>	
ZITRONEN SORBET	4.5 / 6.5
<i>Von Schokolato in Wallisellen.</i>	

Bei Allergien / Intoleranzen, bitte beim Personal fragen

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%