



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>	
SAISONSALAT	14.5
<i>Endiven-Blutorange-Salat mit ein Orangenvinaigrette.</i>	
RIESENGARNELE	9 p.s
<i>Über dem Feuer gegrillte Riesengarnele.</i>	
POT-AU-FEU	26
<i>Klassischer Eintopf aus Rindfleisch am Knochen mit karamellisierten Karotten, Frühlingszwiebeln, Kartoffeln und Lauch im aromatischen Sud. Dazu hausgemachter Meerrettich-Apfel-Schaum.</i>	
RINDHERZRAGOUT	28
<i>Lang geschmorte Rinderherzen mit Sellerie, Karotten und Tomaten. Serviert mit Brot.</i>	
PILZ-BOURGUIGNON MIT POLENTA	39
<i>In einer Rotweinreduktion gekochtes, saisonales Gemüse mit einer gegarten Mischung aus Pilzen und Knoblauch. Auf Polenta serviert.</i>	

FISCH À LA FISCHSTÜBLI	42
<i>Felchen aus dem Zürichsee, knusprig frittiert. Dazu Stangenbrokkoli und hausgemachte Mayonnaise.</i>	
POLVO À LAGAREIRO	43
<i>Über dem Feuer gegrillter Tintenfisch mit Cime di Rapa und Ofenkartoffeln an Olivenöl und Fleur de Sel.</i>	
ZÜRISSEEFISCH A LA MEUNIERE MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE	31
<i>Tagesfischfilet à la meunière (Zitronensaft, Butter, Kapern, Petersilie) mit Süßkartoffelpüree.</i>	
ENTE REIS	47
<i>Basmatireiseintopf mit im Ofen gegarter und anschließend gezupfter Ente, serviert mit 'Nduja und Paprika.</i>	
MIREPOIX DE PARIS	36
<i>In Butter gebratenes Knollenselleriesteak mit karamellisierten Zwiebeln auf Karottenpüree, dazu eine pfeffrige Café-de-Paris-Sauce.</i>	
TAGLIATA DI CAVALLO	48
<i>Scharf angebratenes, dünn geschnittenes Pferdesteak mit Parmigiano, dazu saisonales 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 discrétion.</i>	
Portion Ofenkartoffeln	8
Extra Brot	3.5

HAUS- TIRAMISU	11.5
<i>Hausgemachten klassischen Tiramisu.</i>	
SCHOKOLADENKUCHEN À LA FISCHSTÜBLI	11.5
<i>Mit geröstete Haselnüsse und Meersalz.</i>	
AFFOGATO AL CAFFÈ	9.5
<i>Espresso mit Vanilleglace von Schokolato in Wallisellen.</i>	
ZITRONENSORBET MIT SCHNAPPS	16
Dazu ein Glass:	
Carmin Larreyda / Les Grains des Copains / Jurançon 2023 / Petit & Gros Manseng	Loire FR 12.5

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%