



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
Felchen aus dem Zürichsee, knusprig frittiert. Dazu Stangenbrokkoli und hausgemachte Mayonnaise.

POLVO À LAGAREIRO 43
Über dem Feuer gegrillter Tintenfisch mit Cime di Rapa und Ofenkartoffeln an Olivenöl und Fleur de Sel.

ZÜRSEEFISCH A LA MEUNIERE MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE 31
Tagesfischfilet à la meunière (Zitronensaft, Butter, Kapern, Petersilie) mit Süsskartoffelpüree.

ENTE REIS 47
Basmatireiseintopf mit im Ofen gegarter und anschließend gezupfter Ente, serviert mit 'Nduja und Paprika.

MIREPOIX DE PARIS 36
In Butter gebratenes Knollenselleriesteak mit karamellisierten Zwiebeln auf Karottenpüree, dazu eine pfeffrige Café-de-Paris-Sauce.

TAGLIATA DI CAVALLO 48
Scharf angebratenes, dünn geschnittenes Pferdesteak mit Parmigiano, dazu saisonales Ofengemüse und eine Reduktion aus Steinpilze.

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

Portion Ofenkartoffeln 8

Extra Brot 3.5

HAUS- TIRAMISU 11.5
Hausgemachten klassischen Tiramisu.

SCHOKOLADENKUCHEN À LA FISCHSTÜBLI 11.5
Mit geröstete Haselnüsse und Meersalz.

AFFOGATO AL CAFFÈ 9.5
Espresso mit Vanilleglace von Schokolato in Wallisellen.

ZITRONENSORBET MIT SCHNAPPS 16

Dazu ein Glass:
Carmin Larreyda / Les Grains des Copains / Jurançon Loire FR
2023 / Petit & Gros Manseng 12.5

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%