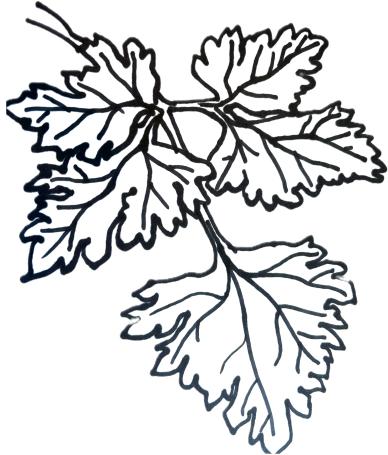


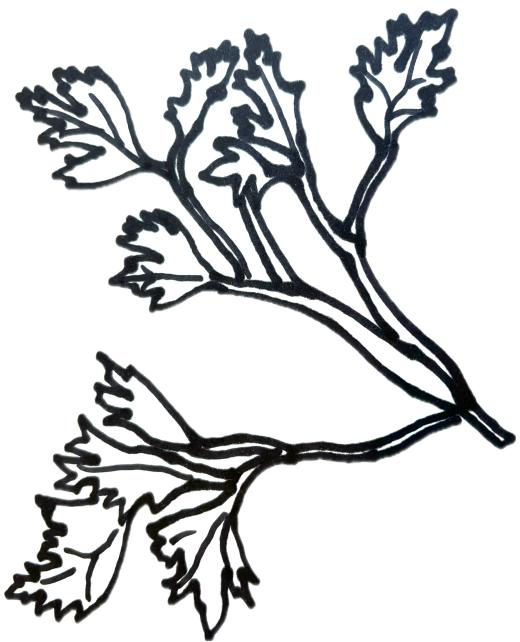


FISCHSTÜBLI
ERLENBACH

viel fisch. viel wein. viel liebe



SPEISEN



ENTRÉES

SAISON SALAT

14

Salat aus Apfel, Randen und Weisskohl mit einer Sauce aus Zitronensaft, Olivenöl und knusprig frittierten Zwiebeln.

APÉRITIF PLATTE

38

Apéro-Platte mit auf dem Feuer gekochtem Knochenmark, marinierten Oliven, einer wechselnden Tapenade, Käse und Salami und saisonale Früchte.

GARNELEN À LA GUILHO MIT TOAST

19

Garnelen gegrillt in Knoblauchbutter und Weisswein. Serviert mit Toast zum Auftunken.

MALAKOFF À LA ERLENBACH

23

Drei Kroketten aus Ente, Kabeljau und mildem Gruyère. Dazu ein Nduja-Chutney.

MUXAMA

12.5

60g Thunfisch-Charcuterie mit Limettensaft.

HAUPT

PESCE IN UMIDO

43

Fang der Woche aus dem Zürichsee, kurz über dem Feuer gegart und mit Tomatensauce, Vongole, Oliven und Kapern serviert – dazu Pinienkerne und Fregola Sarda

ENTE Á L'ORANGE

46

Im Ofen gegarte und anschließend in der Pfanne angebratene Entenbrust, serviert mit kurz sautierten Schalotten, Zucchini, Lauch und Fenchel, die anschließend in Pastis flambeiert wurden.

SPARGELN À BRAZ

38

Über dem Feuer gegrillte grüne Spargeln vom Berghof in Erlenbach, serviert mit Oliven, Petersilie und Pommes Allumette, zum Schluss mit Ei vermengt.

POLVO À LAGAREIRO

43

Über dem Feuer gegrillter Tintenfisch mit Cime di Rapa und Ofenkartoffeln an Olivenöl und grobem Salz.

SCHWEINEBAUCH MIT ANANAS

41

Über Nacht gegarter, knuspriger Schweinebauch mit Ananas und Farofa (geröstetes Maniokmehl)

Extra Brot

2.50

DESSERT

APFELTORTE

11

Gedeckte, hausgemachte Apfeltorte, serviert mit Vanilleglace von Schokolato aus Wallisellen.

BASKISCHER CHEESECAKE

14

Cremiger Weichkäsekuchen mit rotem Fruchtcoulis, aromatisiert mit Lagavulin 16 Years.

AFFOGATO AL CAFFÈ

8.5

Espresso mit Vanilleglace von Schokolato in Wallisellen.

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%