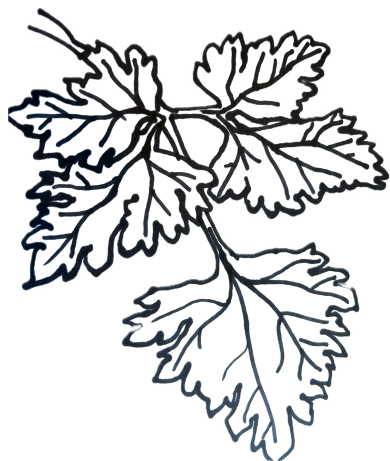


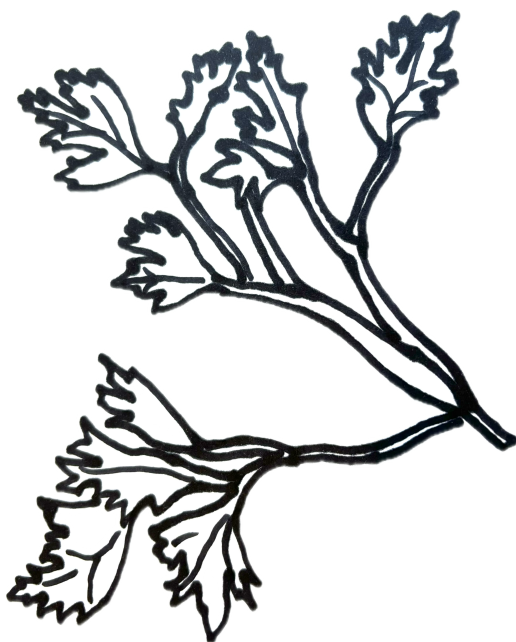


FISCHSTÜBLI

ERLENBACH
viel fisch. viel wein. viel liebe



SPEISEN



ENTRÉES

SAISONSALAT 14

Salat aus Apfel, Randen und Weisskohl mit einer Sauce aus Zitronensaft, Olivenöl und 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 ERLNBACH 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 flambiert 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
<i>Gedekte, hausgemachte Apfeltorte, serviert mit Vanilleglace von Schokolato aus Wallisellen.</i>	
BASKISCHER CHEESECAKE	14
<i>Cremiger Weichkäsekuchen mit rotem Fruchtcoulis, aromatisiert mit Lagavulin 16 Years.</i>	
AFFOGATO AL CAFFÈ	8.5
<i>Espresso mit Vanilleglace von Schokolato in Wallisellen.</i>	

Alles preise in CHF

inkl. MWST 8.1%