

## Küchen-Philosophie Fischerstube

### Unsere Vision für die neue Fischerstube

Wir wollen den einzigartigen Charme der Fischerstube und den unübertreffbaren Vorteil ihrer spektakulären Uferlage zwingend wahren. Kein anderes Lokal ist so unmittelbar mit dem Zürichsee verbunden wie die Fischerstube. Die einmalige Pfahlbauweise versprüht den Hauch vergangener Zeiten. Wie damals an der Landesausstellung sollen sich Gäste aus nah und fern auch heute wieder an ihrer geliebten Fischerstube erfreuen. Dafür muss natürlich auch die Speisekarte stimmen.

Deshalb werden wir eng mit einem einheimischen Fischer zusammenarbeiten, der tagtäglich frühmorgens auf den See fährt und mit seinem Fang die Küchencrew inspiriert: Egli, Felchen, Hecht, Zander oder Seeforelle – aus diesen wunderbaren Seebewohnern lässt sich so einziges zaubern. Serviert werden Zürcher Spezialitäten – teils neu überdacht und stets in hoher Qualität. Fisch spielt eine wichtige Rolle, aber auch Fleischgerichte und vegetarische Gaumenfreuden gehören zum Angebot.

Die Fischerstube soll ein Ort sein, an dem Gäste mit gutem Gewissen und viel Freude eine wohlverdiente Pause vom Alltag geniessen können. Gaumenfreuden auf dem Teller, ein gemütliches Ambiente, eine fantastische Aussicht und herzliches Personal: So wird der Restaurantbesuch zum ganzheitlichen Erlebnis.

Szene-Lokale gibt es am See bereits genug. Die Fischerstube soll ein Restaurant sein, in dem sich alle wohl und willkommen fühlen: Familien, Paare, Einzelpersonen, Jung und Alt. Als Gastgeber sind wir herzlich, authentisch und zuvorkommend. Und weil uns die Umwelt ein Anliegen ist, legen wir zudem Wert auf Nachhaltigkeit und auf „No Food Waste“. Der eigene Bootssteg ermöglicht es Gästen auch auf dem Wasserweg zu uns zu kommen und ihren Restaurantbesuch um ein weiteres „Highlight“ zu erweitern.

## Foodkonzept Fischerstube & Seeterrasse

### Food

Wir bieten als Hauptstandbein traditionelle Süsswasserfischgerichte in moderner Interpretation an. Vorab wollen wir als Tagesgerichte Fänge aus dem Zürichsee empfehlen. Wenn möglich von einem Vertragsfischer. Da die Quantitäten aus dem Zürichsee beschränkt sind, weichen wir im Standardangebot auf Fänge aus anderen Schweizer Seen und auf Produkte aus umweltzertifizierten Zuchtbetrieben aus. Nebst den bekannten Edelfischen wollen wir auch Weissfisch wie Rotauge und Schleie verarbeiten und anbieten.

Der vegetarischen und veganen Küche schenken wir ein besonderes Augenmerk; das Angebot soll mehr als Pasta und Risotto bieten. Hülsenfrüchte, Wurzelgemüse, Süsskartoffeln und Getreide sind Produkte, die spannende Kreationen versprechen. Pasta beziehen wir in unserer hauseigenen Manufaktur «Pasta-Freunde». Nebst Eierteigwaren stellen wir 5-Korn-Teigwaren und die Spezialität «Pasta Grano Arso» her (von geröstetem Weizen).

Fleisch soll von Tieren aus regionaler Zucht und Mast stammen (Mindestanforderungen sind Quality Beef, CH Weiderind, Premium Natura, Swiss Farmer, Origine). Ein traditionelles «Muss» wie „Geschnetzeltes nach Zürcher Art“ darf nicht fehlen. Wir wollen aber nicht nur Edelstücke verarbeiten, sondern auch delikate Schmorgerichte zubereiten, um dem Gedanken von «Nose to Tail» nahe zu kommen und der Nachhaltigkeit in der Fleischproduktion Rechnung zu tragen. Ein breites Gelati-Sortiment von einem lokalen Produzenten darf an der Seelage auf keinen Fall fehlen. Hausgemachte Mousse, Eisparfaits, Crêmen, Kuchen und Torten bilden einen gelungenen Abschluss eines genussreichen Menüs oder verführen den Spaziergänger am Nachmittag zu einer kleinen Sünde. Das gesamte Angebot wird bewusst klein gehalten und wechselt vier Mal jährlich nach Saison. Je nach Marktangebot kommen Tagesempfehlungen (Suggestion) dazu. Die von Montag bis Freitag angebotenen Mittagsmenüs den Lunch zu einem Erlebnis. Grosse Platten und Teller zum Teilen sollen sowohl das romantische Abendessen zu zweit wie auch die grössere Tafel-Gruppe beeindrucken.

Ganz im Sinne von «das Auge ist mit» soll nur schon der Blick in den Teller den Gast verzaubern, den Teller- rand überlassen wir jedoch ihm. Ohne die Ästhetik zu vernachlässigen soll der Gast keine überaufwendigen Michelin-Kreationen (bspw. Balsamico-Kunstwerke) serviert bekommen, sondern einen schön angerichteten Teller, welcher das Preis-/ Leistungsverhältnis zu voller Zufriedenheit erfüllt.

## Beverage

### Wein

Das Schwergewicht liegt auf ausgesuchten Tropfen aus der Zürichseeregion und der Schweiz. Als Ergänzung kommen Produkte aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugal in Frage. Wir verzichten bewusst auf Wein aus Übersee.

### Softdrinks/Bier

Regionale Biere prägen das Angebot, mindestens zwei Sorten im Offenausschank. Eistee und Limonade werden selber hergestellt. Das gute Zürcher Trinkwasser gibt's gefiltert Natur oder mit CO2 angereichert. Auf gängige Süssgetränke kann nicht verzichtet werden.

#### Preisgestaltung Fischerstube & Seeterrasse

- Mittagsmenu Montag bis Freitag ab CHF 25.00
- Suppen/Salat ab CHF 11.00
- Vorspeisen ab CHF 16.00
- Hauptgerichte vegetarisch/vegan ab CHF 24.00
- Hauptgerichte Fisch/Fleisch ab CHF 28.00
- Süssspeisen ab CHF 10.00
- Gelati pro Kugel: CHF 4.50

## Foodkonzept Seegarten (Selbstbedienung)

### Food

Dieser attraktive Aussenbereich soll im Stil eines Seegartens geführt werden. Ein reichhaltiges Angebot an Salatgerichten und «Zvierplättli» werden ergänzt mit einem umfangreichen Wurstangebot und Fisch-Friture. Echtes Gelati darf nicht fehlen, Torten und Kuchen gibt es aus der Vitrine.

## Getränke

### Wein

Ein Auszug aus dem Sortiment von der Fischerstube im gemässigten Preissegment ist im Garten erhältlich.

### Softdrinks/Bier

Das Hauptaugenmerk soll auf einem attraktiven, regionalen Biersortiment liegen, mindestens zwei Sorten ab Zapfhahn, andere Spezialitäten bieten wir im Mehrweggebinde an. Eistee und Limonade werden selber hergestellt. Das gute Zürcher Trinkwasser gibt's gefiltert natur oder mit CO2 angereichert. Auf gängige Süssgetränke kann nicht verzichtet werden.

#### Preisgestaltung Seegarten

- Salat ab CHF 8.00
- Salate als Hauptspeise ab CHF 14.00
- Hauptgerichte vegetarisch/vegan ab CHF 16.00
- Hauptgerichte mit Wurst ab CHF 16.00
- Hauptgerichte Fisch/Fleisch ab CHF 18.00
- Süssspeisen ab CHF 8.00
- Gelati pro Kugel CHF 3.50

## Kiosk

Nebst einem schmalen klassischen Kiosksortiment im Stile eines Strandbades bieten wir kreative Fish and Chips, verschiedene Würste, grillierte oder kalte Sandwiches, Salate, Getränke zum Mitnehmen, Gelati im Becher oder im Cornet und Eis am Stiel an.