

Herzlich Willkommen



Reto Eppenberger und sein Team heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Fischerhaus direkt am Ufer des wunderschönen Bodensees.

Unsere Philosophie besteht darin, Ihnen eine ehrliche, saisonale, sowie kreativ-frische Küche bieten zu können. Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit und haben so auch unsere Lieferanten ausgewählt. Gemüse und Obst vorwiegend vom Gemüsebauern, Fleisch vom regionalen Metzger sowie Glace vom Bauernhof nur wenige Kilometer entfernt. Leider können wir nicht alle Produkte regional beziehen, haben aber hierfür unsere langjährigen Lieferanten die uns immer topfrische, wenn möglich, heimische Lebensmittel liefern können.



Ein Drittel aller Lebensmittel wird weggeworfen. Wir haben deshalb die Portionsgrössen dem durchschnittlichen Hunger unserer Gäste angepasst. Darum bitten wir Sie, uns mitzuteilen, wenn wir Ihnen und ihren Gästen mit einem kleinen Nachschlag eine Freude bereiten können.



Auch unterstützen wir das Projekt Wasser für Wasser. Unser Bodenseewasser (Leitungswasser), welches wir Ihnen servieren, kostet bei uns pro dl –.50 CHF und geht vollumfänglich und ohne Verwaltungsabzüge nach Afrika. Auf der Homepage von Wasser für Wasser, können sie sich über die aktuellen Projekte informieren.

Lebensmitteldeklaration:

Seeteufel (Island), Petersfisch (Pazifik), Zander (Schweiz, Deutschland)
Lachs (Norwegen), Lachsforelle (Schweiz, Frankreich), Poulet (Schweiz)
Egli (Schweiz, Deutschland) Kalb, Schwein, Rind (Schweiz)

Wir wünschen Ihnen gemütliche und entspannte Stunden am schönsten Platz am Bodensee.

Öppis feins voruus...

CAESAR SALAT	knackiger Romana Salat an leicht cremigem Parmesandressing serviert mit knusprigen Kapern, Croutons und gebratenem Speck	12
	zusätzlich mit gebratenen Pouletstreifen with chicken strips	+ 6
CAESAR SALAD	crispy romain lettuce on our parmigiano dressing served with crunchy capers, croutons and bacon	
HAUSGERÄUCHERTER LACHS	aus unserem Smoker mit Buchenholz sanft geräuchert serviert auf lauwarmem Selleriepüree mit Rucola Salat verfeinert mit knusprigen roten Zwiebeln und einer leichten Kräutervinaigrette	16
HOUSE SMOKED SALMON	from our smoker with a herbel vinaigrette served with warm celery pureè, arugula salad and crispy red onions	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND	klassisch pikant gewürzt mit Chili und Cognac dazu frischer Toast und Butter	22 / 29
CLASSIC STEAK TATARE	seasoned with chili and cognac and served with toast and butter	
GEISE CHÄS SALAT	winterlicher Salat mit gerösteten Kernen serviert mit warmem leicht hausgeräucherten Ziegenkäse und Birnen – Vanille Chutney	14
GOAT CHEESE SALAD	seasonal salad with toasted kernels served with a warm home - smoked goat cheese and pear - vanilla chutney	

Wärmende Suppen und Vegetarische Gerichte

SÜSSKARTOFFEL – CURRY SUPPE	verfeinert mit Kokos und Limette serviert mit knusprig gebackener Crevette	13
SWEET POTATO – CURRY SOUP	finished with coconut and ginger served by a crispy panko prawn	
RIESLING - SCHAUMSUPPE	von Thurgauer Riesling serviert mit Apfel – Käse Strudel	11
RIESLING SOUP	made of thurgovian riesling wine served with a apple and chesse stuffed stick	
KÄSE SPÄTZLE	hausgemachte Spätzle mit cremigem Vacherin, Tilsiter und Appenzeller verfeinert serviert mit knusprigen Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch	24
CHEESE SPATZLE	homemade spatzle with differnt kind of cheese served with crispy onions and fresh chive	
GEMÜSE - CURRY	veganes Gemüsecurry mit Kokos, Chili und Limette verfeinert serviert mit schwarzem Venere Reis und gerösteten Erdnüssen	26
SPICY VEGETABLE CURRY	hot thai curry with coconut, lime and colorful vegetables served with black rice and toasted peanuts	

Steaks von unserem Lavasteingrill

SÜDAFRIKANISCHES STRAUSSEN STEAK ca. 200g	SOUTH AFRICAN OSTRICH STEAK 7oz	32
Zartes und saftiges Fleisch das ein bisschen an Rind und Wild erinnert vom Geschmack. Sehr Fettarm		
SCHWEIZER RINDERFILET „GENTLEMAN CUT“ ca. 230g	SWISS BEEF TENDERLOIN 8oz	58
Das beste Stück vom Rind. Leicht marmoriert. Dadurch wunderbar zart und saftig		
SCHWEIZER RINDERFILET „LADY CUT“ ca. 140g	SWISS BEEF TENDERLOIN 5oz	44
Das beste Stück vom Rind. Leicht marmoriert. Dadurch wunderbar zart und saftig		
SCHWEIZER POULETBRUST SUPREME ca. 170g	SWISS CHICKEN BREAST 6oz	29
Knusprig auf der Haut gegrillt. Saftig und zart		

Alle Steaks werden mit Beilage Ihre Wahl, winterlichem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Jus serviert
We`ll serve all cuts with your choice of side, seasonal vegetables, au jus and homemade herb butter

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

SCHWARZER VENERE REIS
VENERE RICE

TOSCANA KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO
CLASSIC RISOTTO

Aus dem Wasser...

EGLI KNUSPERLI	im Bierteig gebacken mit unserer Sauce Tatare serviert <i>„Ein Muss am Bodensee“</i>	39
CRISPY PERCH FILETS	beer battered and crispy baked Served with our sauce tatare <i>„a must have on the lake“</i>	
SEETEUFEL OSSO BUCCO	Sous Vide sanft am Knochen geschmort mit feinen Gemüswürfeln, Tomaten, Weisswein und Kräutern serviert auf würzigem Blattspinat	36
MONKFISH OSSO BUCCO	sous vide soft braised on the bone with vegetables, tomatoes, white wine and herbs served with leaf spinach	
ZANDER FILET	auf der Haut gebraten an leichter Apfel - Currysauce serviert auf cremigem Erbsenpüree und gerösteten Erdnüssen	38
PIKEPERCH FILET	skin seared with a apple – curry sauce served with pea puree and toasted peanuts	
SANKT PETERSFISCH	pochiert an leichter Pommery Senfsauce serviert auf glasierten jungen Meeres - Spargeln	32
JOHN DORY FILET	poached with a pommery mustard sauce served with glazed salicorn	

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

SCHWARZER VENERE REIS
VENERE RICE

TOSCANA KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO
CLASSIC RISOTTO

Vom Lande...

SCHWEINE - BRUST	48 Stunden Sous Vide confiert und anschliessend knusprig gebraten an leichter Honig – Sojasauce mit gebratenem Gemüse	27
PORK BELLY	slowly sous vide braised for 48 hours and served crispy with a honey – soy sauce and stir fried vegetables	
FISCHERHAUS BURGER	180g reines Schweizer Rindfleisch im luftig – krossen Burgerbrötli vom Mohn Beck mit Haussauce, knusprigem Speck, Tomate und würzigem Käse	28
HOMEMADE BEEF BURGER	6oz beef pattie in a homemade burger bun with our housesauce, crispy bacon, tomato and tangy cheese	
KALBS CORDON BLEU	knusprig paniert und in Nussbutter gebacken gefüllt mit Vacherinkäse und Thurgauer Rohschinken serviert mit winterlichem Gemüse	36
VEAL CORDON BLEU	stuffed with regional ham and cheese and served with vegetables	
SCHWEINE CORDON BLEU	knusprig paniert und in Nussbutter gebacken gefüllt mit Vacherinkäse und Thurgauer Rohschinken serviert mit winterlichem Gemüse	29
PORK CORDON BLEU	stuffed with regional ham and cheese and served with vegetables	

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

SCHWARZER VENERE REIS
VENERE RICE

TOSCANA KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO
CLASSIC RISOTTO

Hausgemachte Pasta

„G`HACKETS MIT HÖRNLI“ PASTA « SWISS STYLE »	hausgemachte Hörnli mit Rinds G`hacktem nach Grossis Art dazu geriebener Bergkäse und feines Apfelmus with a typical Swiss meat sauce served with mountain cheese and apple compote	24
CAMPANELLE „BODENSEE“ PASTA « LAKE CONSTANCE»	hausgemachte Campanelle an feinem Parmesanrahm mit hausgeräucherten Lachsforellenwürfel und Rucola with a lightly parmigiano sauce Housesmoked salmon trout cubes and arugula	27
CASARECCE “CARBONARA“ PASTA « CARBONARA »	hausgemachte Casarecce mit unserer Carbonarasauce mit Schweinespeck, Kräutern, Rahm und Ei with crispy pork belly stripes in a creamy garlic – herb sauce with egg yolk	25

Etwas Süßes zum Schluss...

SCHOKOLADEN - BROWNIE	aus 57%iger Kreuzlinger Bernrain Schoggi saftig gebacken und mit Salzkaramellsauce und feinem Vanilleglace serviert	11
CHOCOLATE BROWNIE	luscious baked with butterscotch and served with vanilla ice cream	
MANDARINEN CHEESECAKE	cremiger American Cheesecake im Glas mit Mandarinencreme und knusprigem Crumble serviert an Mandarinenglace	12
TANGERINE CHEESE CAKE	creamy american cheesecake in a glas with tangerine curd, crumble and tangerine ice cream	
SCHOGGI - TRAUM	frisch gebackener warmer Schoggikuchen mit leicht flüssigem Kern serviert mit Vanilleglace und etwas Früchten	13
CHOCOLATE LAVA CAKE	fresh baked with a liquid core served with vanilla ice cream	
KÄSE VOM WAGEN	kleine Käseauswahl vom Wagen mit Früchtesenf und Chutney	13
CHEESE	choice from our cheese trolley with fig mustard and our homemade chutney	

Hof Glace...

AUS LANGRICKENBACH VON DER FAMILIE EHRBAR



RAHM-GLACE

Pro Kugel 3.50

VANILLE VANILLA HASELNUSS – STRACCIATELLA HAZELNUT WITH CHOCOLATE
KAFFEE CAFE CAMEL CAMEL JOGHURT - WALDBEER YOGURT – WILD BEERY
SCHOKOLADE CHOCOLATE

SORBETS

Pro Kugel 3.50

ZITRONE LEMON ERDBEER STRAWBERRY
MANGO MANGO MANDARINE TANGERINE

SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM

2

FÜR UNSERE JÜNGSTEN...

ÄS TIERLI ZUM MITNEHMEN MIT DEINEM LIEBLINGSGLACE

5