

## 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.

Herkunft unserer Lebensmittel: Rind (Schweiz) Egli (Schweiz, Estland), Lachsforelle (Schweiz, Frankreich)

Felchen (Schweiz), Eier (Ostschweiz), Heilbutt (Atlantik), Wild (Österreich, Deutschland)

Unsere Steaks sind auf der Seite deklariert.

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

## Vorweg

KNACKIGER NÜSSLISALAT	vom Bauer Ammann aus Sommeri mit knusprigem Speck, Buttercroutons und gehacktem Ei	14.80 CHF
CRISPY LAMB`S LETTUCE	with crunchy bacon, buttered croutons and chopped egg	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND	klassisch pikant gewürzt mit Chili und Cognac dazu ein frischer Toast	21.90 / 29.90 CHF
CLASSIC STEAK TATARE	seasoned with chili and cognac and served with toast	
„BODENSEE – NEBEL“	mit Apfelholz am Tisch hausgeräucherte Lachsforelle an Thurgauer Granny Smith Apfelcreme, kleinem Salat Radieschen – Ingwerchutney und Safranknusper	16.80 CHF
FOG ON THE LAKE	on the table fresh smoked salmon trout on a apple cream with salad, radish – ginger – chutney and saffron crunch	
POCHIERTES HÜHNEREI	soft pochiertes Ostschweizer Freilandhühnerei auf Rahmspinat mit knusprigem Kartoffelstroh und feiner Perigord - Trüffeljus	12.80 CHF
POACHED FREE RANGE EGG	medium poached free range local egg with cream spinach crunchy potatoe strips and a perigord truffle sauce	

## Wärmende Suppen, Vegetarische Speisen und Pasta

KÜRBISSUPPE	verfeinert mit Kokos, Curry und Ingwer garniert mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kernen	12.80 CH
PUMKIN SOUP	finished with coconut and ginger garnished with styrian pumpkin seed oil and toasted seeds	
BOUILLABAISE „FISCHERHAUS“	leicht gebundene Fischsuppe mit Safran verfeinert serviert mit Seefischfilets und knackigem Gemüse	17.80 CH
LOCAL BOUILLABAISE	hearty local fishsoup seasoned with saffron and herbs served with fish filets and vegetables	
PIKANTES GEMÜSECURRY	knackiges Gemüse an leicht scharfer Thai - Currysauce verfeinert mit Kokos, Limette und gerösteten Erdnüssen serviert mit schwarzem Venere Reis	26.80 CHF
SPICY VEGETABLE CURRY	hot thai curry with coconut, lime and colorful vegetables served with black rice and toasted peanuts	
HÖRNLII „G`HACKTES“	hausgemachte Hörnli mit Rinds g`hacktem nach Grossis Art dazu geriebener Bergkäse und Apfelmus	24.80 CHF
PASTA « SWISS STYLE »	with a typical Swiss meat sauce served with mountain cheese and apple compote	

## Von unserem Lavasteingrill

NEUSEELÄNDISCHES LAMM ENTRECOTE ca. 180g NEW ZEALAND LAMB SIRLOIN 6oz 38,- CHF

Zartes Nierstück von den saftigen Wiesen Neuseelands. Feines Lamm Aroma

AUSTRALISCHES STRAUSSEN STEAK ca. 200g AUSTRALIAN OSTRICH STEAK 7oz 32,- CHF

Zartes und saftiges Steak das ein bisschen an eine Mischung von Rind und Wild erinnert. Sehr Fettarm

SCHWEIZER RINDERFILET „GENTLEMAN CUT“ ca. 230g SWISS BEEF TENDERLOIN 8oz 58,- CHF

Das beste Stück vom Rind. Wunderbar zart mit feinen eingelagerten Fettäderchen durchzogen

SCHWEIZER RINDERFILET „LADY CUT“ ca. 140g SWISS BEEF TENDERLOIN 5oz 44,- CHF

Das beste Stück vom Rind. Wunderbar zart mit feinen eingelagerten Fettäderchen durchzogen

SCHWEIZER RIB EYE STEAK ca. 300g SWISS RIB EYE 10oz 47,- CHF

Saftiges leicht durchzogenes Stück aus dem Hohrücken mit kleinem Fettkern. Für Kenner ein Muss

**Alle Steaks werden mit der Beilage Ihrer Wahl, Saisonalem Gemüse, Jus und unserer Kräuterbutter serviert**

We`ll serve all cuts with your choice of side, seasonal vegetables, au jus and homemade herb butter

## DAZU SERVIEREN WIR IHNEN DIE BEILAGE IHRER WAHL

POMMES FRITES  
FRENCH FRIES

SCHWARZER VENERE REIS  
VENERE RICE

TOSCANA KARTOFFELN  
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN  
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO  
CLASSIC RISOTTO

## Frischer Fisch aus See und Meer

EGLI KNUSPERLI	im Bierteig gebacken mit unserer Sauce Tatare serviert <i>„Ein Muss am Bodensee“</i>	39.80 CHF
CRISPY PERCH FILETS	beer battered and crispy baked Served with our sauce tatare <i>„A MUST HAVE ON THE LAKE“</i>	
FELCHEN FILET	sanft in Nussbutter gebraten an feiner Kräutersauce mit knackigem Rahmlauch und confierten Kirschtomaten	38.60 CHF
WHITE FISH FILET	pan seared on a herbal cream sauce Served with creamy leek and tomato confit	
HEILBUTT STEAK	Sous Vide pochiert an Kokos – Limettensauce auf Kürbis – Cashewnuss püree und süss –sauer eingelegtem Kürbis	42.80 CHF
HALIBUT STEAK	poached with coconut and lime sauce on a pumkin – cashew puree and sweet – sour pickled pumkin	
LACHSFORELLEN FILET	auf der Haut gebraten serviert mit Rahmspinat	35.80 CHF
SALMON TROUT	skin seared with creamy spinach	

## DAZU SERVIEREN WIR IHNEN DIE BEILAGE IHRER WAHL

POMMES FRITES  
FRENCH FRIES

SCHWARZER VENERE REIS  
VENERE RICE

TOSCANA KARTOFFELN  
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN  
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO  
CLASSIC RISOTTO

## Etwas Süsses zum Schluss

BERNRAIN SCHOGGIKUCHEN	frisch gebacken mit leicht flüssigem Kern serviert mit fruchtigem Mandarینگlace	12.80 CHF
LAVA CHOCOLATE CAKE	with chocolate of a local factory fresh baked with a liquid core and tangerine ice cream	
TIRAMISU 2.0	der Klassiker wunderbar luftig - cremig im Ballonglas serviert mit Espresso, Amaretto und Löffelbiscuit	11.60 CHF
TIRAMISU NEW STYLE	classic italian dessert - creamy served in a balloon glas with espresso, amaretto and sponge fingers	
FISCHERHAUS – TRAUM	frische Beeren der Saison mit Schlagrahm und Meringue dazu unser leckeres Joghurt - Waldbeerglace	13.60 CHF
FISCHERHAUS DREAM	fresh berries off he season with whipping cream and meringue Served with our delicious yogurt – wildberry icecream	
ZWETSCHGEN - CHEESECAKE	cremiger Cheesecake im Gläsli geschichtet mit marinierten Zwetschgen, einem Hauch Zimt und Streusseln serviert mit Vanilleglace	12.80 CHF
PLUM CHEESECAKE	american style cheesecake with marinated plums Cinnamon, crumble and vanille bean ice cream	

## Hof-Glace

AUS LANGRICKENBACH VON DER FAMILIE EHRBAR



### RAHM-GLACE

Pro Kugel 3.50CHF

VANILLE VANILLA

KOKOS COCONUT

HASELNUSS – STRACCIATELLA HAZELNUT WITH CHOCOLATE

KAFFEE CAFE

CARMAEL CARAMEL

JOGHURT - WALDBEER YOGURT – WILD BEERY

SCHOKOLADE CHOCOLATE

### SORBETS

Pro Kugel 3.50CHF

ZITRONE LEMON

ERDBEER STRAWBERRY

MANGO MANGO

MANDARINE TANGERINE

SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM

1.70CHF

FÜR UNSERE JÜNGSTEN...

5.80CHF

ÄS TIERLI ZUM MITNEHMEN MIT DEINEM LIEBLINGSGLACE