



## 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), Wolfsbarsch (Mittelmeer)  
Felchen (Schweiz), Eier (Ostschweiz), Reh (Österreich)  
Unsere Steaks sind auf der Seite deklariert.

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

## Vorweg

GEMISCHTER SALAT	angemachte Rohkostsalate und grüner Salat an unserem Hausdressing mit gerösteten Kernen und Sprossen	9.80 CHF
MIXED SALAD	green and mixed salad with toasted kernels and sprouts	
KNACKIGER NÜSSLISALAT	aus der Region mit knusprigem Speck, Buttercroutons und gehacktem Ei	14.80 CHF
CRISPY LAMB`S LETTUCE	with crispy bacon, buttered croutons and chopped egg	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND	klassisch pikant gewürzt mit Chili und Cognac dazu frischer Toast	21.90 / 29.90 CHF
CLASSIC STEAK TATARE	seasoned with chili and cognac and served with toast	
POCHIERTES HÜHNEREI	soft pochiertes Ostschweizer Freilandhühnerei auf Rahmspinat mit knusprigem Kartoffelstroh und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel	14.80 CHF
POACHED FREE RANGE EGG	medium poached free range local egg with cream spinach crunchy potatoe strips and a fresh shaped black truffle	

## Wärmende Suppen und Vegetarische Speisen

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 Fischfilets und knackigem Gemüse	15.80 CH
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	

## Käse - Fondue



ALLE UNSERE FONDUES WERDEN MIT FRIBOURGER VACHERIN UND GRUYERE AOP ZUBEREITET.  
WIR MARINIEREN DIESES ZWEI WOCHEN IM VORAUS FÜR EIN  
BESONDERES KÄSE ERLEBNIS. PRO PORTION SERVIEREN WIR 250 GR.

KÄSEFONDUE MOITIÉ-MOITIÉ	24.90 CHF
FEUER - FONDUE MIT HABANERO - CHILI	25.50 CHF
PROVENCALE - FONDUE MIT FRISCHEN KRÄUTERN	25.50 CHF
GOURMET - FONDUE MIT SCHWARZEM WINTERTRÜFFEL	29.90 CHF

ZU ALLEN FONDUE'S GIBT'S HAUSGEBACKENES BROT UND SELBSTVERSTÄNDLICH KNOBLAUCH A DISCRETION

## METZGER – CHINOISE À DISCRETION

Unser " METZGER - CHINOISE " schneiden wir jeweils frisch für Sie auf und verwenden nur Top-Fleischqualitäten!

39.00 CHF / Person

### CHINOISE - MENU

Frischer Nüsslisalat aus der Region  
an Hausdressing mit Croutons, knusprigem Speck und gehacktem Ei

\*\*\*

METZGER - CHINOISE  
à discrétion

\*\*\*

Cremitig luftiges Tiramisu im Ballonglas serviert  
mit Amaretto und Espresso verfeinert

63.00 CHF / Person

FLEISCHSORTEN:

Rind, Poulet, Schwein, Pferd, Strauss und Hirsch

BEILAGEN:

Pommes Frites, schwarzer Venere Reis, Toscana Kartoffeln,  
Weisswein – Risotto oder Rösti - Kroketten

SAUCEN:

Fünf bis sechs verschiedene Saucen welche wir in dieser Zeit öfters wechseln werden,  
damit es Ihnen nicht langweilig wird.

## Von unserem Lavasteingrill

SCHWEIZER KALBSSTEAK ca. 190g SWISS VEAL STEAK 7oz 48,00 CHF

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

AUSTRALISCHES STRAUSSEN STEAK ca. 200g AUSTRALIAN OSTRICH STEAK 7oz 32,00 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 58,00 CHF

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

SCHWEIZER RINDERFILET „LADY CUT“ ca. 140g SWISS BEEF TENDERLOIN 5oz 44,00 CHF

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

SCHWEIZER RIB EYE STEAK ca. 300g SWISS RIB EYE 10oz 47,00 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 Rahmspinat und confierten Kirschtomaten	36.80 CHF
WHITE FISH FILET	pan seared on a herbal cream sauce served with creamy spinach and tomato confit	
WOLFSBARSCH FILET	kross auf der Haut gebraten an leichtem Balsamicorahm serviert mit leicht würzigem Ratatouille	38.80 CHF
SEA BASS	skin seared with a balsamic cream sauce served with ratatouille	

## 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

## Klassiker der Fischerhausküche

HÖRNLII „G`HACKETS“	hausgemachte Hörnli mit Rinds g`hacktem nach Grossis Art dazu geriebener Bergkäse und Äpfelmus	24.80 CHF
PASTA « SWISS STYLE »	with a typical Swiss meat sauce served with mountain cheese and apple compote	
FISCHERHAUS BURGER	180g reines Schweizer Rindfleisch im luftig – krossen Dinkelbrötli mit Avocado, BBQ Sauce, Speck, Tomate und Käse	28.80 CHF
HOMEMADE BEEF BURGER	6oz beef pattie in a spelt bun with avocado, bbq sauce, bacon, tomato and cheese	
REH GESCHNETZELTES	leicht rosa gebraten an feiner Preiselbeer - Champignonsauce serviert mit Apfelrotkohl	36.80 CHF
SLICED VENISON	in a cranberry – champignon sauce served with red cabbage	

## 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

SPÄTZLI  
SPATZLI



## Etwas süsses zum Schluss

BERNRAIN SCHOGGIKUCHEN	frisch gebacken mit leicht flüssigem Kern serviert mit fruchtigem Mandarینگlace	13.80 CHF
LAVA CHOCOLATE CAKE	with chocolate of a local factory fresh baked with a liquid core and tangerine ice cream	
TIRAMISU	der Klassiker wunderbar luftig - cremig im Ballonglas serviert mit Espresso, Amaretto und Löffelbiscuit	11.60 CHF
TIRAMISU	classic italian dessert - creamy served in a balloon glas with espresso, amaretto and sponge fingers	
KAISERSCHMARRN	zerzupfter, luftiger Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Staubzucker und Zwetschgenragout	12.60 CHF
AUSTRIAN PANCAKE	cut-up and sugared pancake with rum - raisins served with an plum compote	
KÄSE VOM WAGEN	kleine Käseauswahl vom Wagen mit Feigensenf und hausgemachtem Traubenchutney	14.80 CHF
CHEESE	choice from our cheese trolley with fig mustard and our homemade grape chutney	

## Hof-Glace

AUS LANGRICKENBACH VON DER FAMILIE EHRBAR



### RAHM-GLACE

Pro Kugel 3.50 CHF

VANILLE VANILLA

KOKOS COCONUT

HASELNUSS – STRACCIATELLA HAZELNUT WITH CHOCOLATE

KAFFEE CAFE

CARMAEL CARAMEL

JOGHURT - WALDBEER YOGURT – WILD BEERY

SCHOKOLADE CHOCOLATE

### SORBETS

Pro Kugel 3.50 CHF

ZITRONE LEMON

ERDBEER STRAWBERRY

MANGO MANGO

MANDARINE TANGERINE

SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM

1.70 CHF

FÜR UNSERE JÜNGSTEN...

5.80 CHF

ÄS TIERLI ZUM MITNEHMEN MIT DEINEM LIEBLINGSGLACE