

## 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:

Buntbarsch (Indonesien, Pazifik), Felchen (Schweiz)  
Lachs (Norwegen), Eier (Ostschweiz), Poulet (Schweiz)  
Egli (Schweiz, Estland) Kalb, Rind (Schweiz), Spargel (Deutschland, Schweiz)  
Steakcuts siehe Karte

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

Ihr Fischerhaus - Team

## Öppis feins voruus...

BUNTER GARTENSALAT	knackiger Blattsalat an unserem feinen Hausdressing mit bunten Rohkostsalaten, Sprossen und gerösteten Kernen	9
MIXED SALAD	crispy lettuce and mixed salads with sprouts and toasted kernels	
FREILANDEI & LACHS	medium pochiertes Ostschweizer Freiland Hühnerei mit dünnen hausgeräucherten Lachstranchen auf feinem Spinatsalat und Safrancreme	17
FREE RANGE EGG & SALMON	soft poached free range egg with house smoked salmon served with spinach salad and saffron aioli	
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	
RANDE & FETA	marinierte dreifarbige Rande mit würzigem Fetakäse Randencrumble, Rucola und gerösteten Haselnüssen	15
BEETROOT & FETA	pickled colorful beetroots with feta cheese beetroot crumble, arugula and toasted hazelnuts	

## Wärmende Suppen und Vegetarische Gerichte

SÜSSKARTOFFEL – CURRY SUPPE	verfeinert mit Kokos und Limette serviert mit knusprig gebackener Crevette	14
SWEET POTATO – CURRY SOUP	finished with coconut and ginger served by a crispy panko prawn	
SPARGELSUPPE	von weissem Spargel leicht geschäumt serviert mit weisser und grüner Spargeleinlage	12
ASPARAGUS SOUP	made of white asparagud served with pieces of white and green asparagus	
SPARGELRISOTTO	cremiger Risotto mit weissem und grünem Spargel verfeinert mit Parmesan und confierten Kirschtomaten	26
ASPARAGUS RISOTTO	creamy risotto of white and green asparagus finished with parmesan and cherrytomatoes	
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

NEUSEELÄNDISCHE LAMMFILETS ca. 180g	NEW ZEALAND LAMB TENDERLOINS 6oz	35
Zarte fettarme Filets mit typischem aber nicht sehr ausgeprägtem Lammaroma.		
AUSTRALISCHES RINDERFILET „GENTLEMAN CUT“ ca. 230g	AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN 8oz	58
Das beste Stück vom Rind. Leicht marmoriert. Dadurch wunderbar zart und saftig		
AUSTRALISCHES RINDERFILET „LADY CUT“ ca. 140g	AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN 5oz	44
Das beste Stück vom Rind. Leicht marmoriert. Dadurch wunderbar zart und saftig		
SCHWEIZER KALBSRÜCKENSTEAK ca. 200g	SWISS VEAL STEAK 7oz	46
Grilliertes Steak aus dem Nierstück vom Kalb. Zart und wunderbar im Geschmack		
SCHWEIZER POULETBRUST SUPREME ca. 170g	SWISS CHICKEN BREAST 6oz	29
Knusprig auf der Haut grilliert. Saftig und zart		
ARGENTINISCHES RINDER HUFTSTEAK „BLACK ANGUS“ ca. 200g	ARGENTINIAN BEEF STEAK 7oz	38
Prime Black Angus Huftsteak. Leicht kernig aber trotzdem sehr saftig. Ein Steak für Kenner		
SCHWEIZER RIB EYE STEAK ca. 300g	SWISS RIB EYE STEAK 10oz	48
Saftiges leicht durchzogenes Steak mit kleinem Fettkern. etwas kernig aber einzigartig in Aroma und Geschmack		

Alle Steaks werden mit Beilage Ihrer Wahl, Mediterranem 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>	
FELCHEN FILET	auf der Haut gebraten an Safransauce und feinem Rahmspinat	38
WHITE FISH FILET	skin seared with saffron sauce and creamy spinach as side	
BUNTBARSCH FILET	gebraten an fruchtiger Kokos - Currysauce serviert auf gebratenem Wok Gemüse	36
TILAPIA FILET	pan seared with a fruity coconut – currysauce served on stir fried asia 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

## Feiner Spargel und Fitnesssteller

SPARGEL	weisser und grüner Stangenspargel serviert mit jungen Butterkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise		29
ASPARAGUES	white and green asparagues served with new potatoes and homemade hollandaise		
	+ mit kleinem Rinderfilet ca. 140g	beef tenderloin 5oz	22
	+ mit gebratener Pouletbrust ca. 170g	chicken breast 6oz	14
	+ mit kleinem Kalbsteak ca. 140g	veal steak 5oz	19
FITNESS POULET	knackiger Blattsalat und Rohkostsalate an unserem Hausdressing mit frischen Früchten serviert dazu ein gebratenes Pouletbrüstli mit Kräuterbutter		39
CHICKEN SALAD	fresh green and mixed salads served with fresh fruits served with a grilled chicken breast and herb butter		
FITNESS KNUSPERLI	knackiger Blattsalat und Rohkostsalate an unserem Hausdressing mit frischen Früchten serviert dazu knusprig gebackene Egliknusperli mit unserer Sauce Tatare		39
KNUSPERLI SALAD	fresh green and mixed salads served with fresh fruits and beer battered and crispy baked perch filets served with our sauce tatare		

## Hausgemachte Pasta

„G`HACKETS MIT HÖRNLI“	hausgemachte Hörnli mit Rinds G`hacktem nach Grossis Art dazu geriebener Bergkäse und feines Apfelmus	24
PASTA « SWISS STYLE »	with a typical Swiss meat sauce served with mountain cheese and apple compote	
CAMPANELLE „STROGANOFF“	hausgemachte Campanelle an feiner Peperonisauce mit Gurken und rosa gebrateten Rinderfiletstreifen	32
PASTA « STROGANOFF »	beef stripes with bell pepper and pickles in a creamy sauce and mixed up with homemade campanelle	
CASARECCE “ÄLPLER ART“	hausgemachte Casarecce an feiner Käse - Rahmsauce mit Kartoffelstücken, Äpfeln und Röstzwiebeln	26
PASTA « MOUNTAIN STYLE»	creamy cheese sauce with potaoes, apples and roasted onions	

## Etwas Süßes zum Schluss...

CREME BRÛLÉE	von dunkler Bernrain Schoggi mit knuspriger Zuckerkruste serviert mit Erdbeerragout und Vanilleglace	14
CREME BRULEE	of dark regional „Bernrain“ chocolate served with strawberry salad and vanilla ice cream	
MASCARPONE CREME	leicht geblammt mit Rhabarberkompott und knusprigem Zucker - Blätterteiggebäck	12
MASCARPONE CREAM	with nice crackling and rhubarb compote served with sugared puff pastry	
ERDBEER - BALLON	leicht marinierter Erdbeeren im Ballonglas serviert mit unserem cremig aufgeschlagenem Vanilleglace	14
STRAWBEERY DREAM	lightly marinated strawberries in a ballon glas served with creamy whipped 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

SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM

2

### FÜR UNSERE JÜNGSTEN...

ÄS TIERLI ZUM MITNEHMEN MIT DEINEM LIEBLINGSGLACE

5