FISCHERHAUS

RESTAURANT

2024

Begleiten Sie uns durch alle Jahreszeiten.

Herzlich willkommen

Unser gesamtes Team verschreibt sich einer ehrlichen, saisonalen und kreativen Küche. Regionale Lieferanten, zu denen wir langjährige Beziehungen pflegen, versorgen uns mit frischen, heimischen Lebensmitteln.

Hochwertige Zutaten, verfeinert mit Raffinesse, Können und Fantasie – so wird Essen zum Hochgenuss. Und für die unvergesslichen Momente sorgt der traumhafte Blick über den Bodensee.

Herzlich, Ihr Reto Eppenberger

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Frank Hansbauer
Restaurantleiter
Ihr Marco Irrera
Küchenchef

Kulinarik und Anlässe 2024

Alle Angebote gelten abends und an den Wochenenden.

Jan.	**Cordon bleu**	S. 6
Jan.	**Meeresfrüchte**	S. 7
Feb.	**Rutishauser Rind**	S. 8
Feb.	**Valentinstag**	S. 9
Feb.	**Chretzer**	S. 10
Feb./März	**Alles vom Knochen**	S. 11
März	**Cordon bleu**	S. 12
März/April	**Ostern**	S. 13
April	**Muscheln**	S. 14
April	**Wein-Grossflaschen**	S. 15
April/Mai	**Salzwasserfische**	S. 16
Mai	**Muttertag**	S. 17
Mai	**Pfingsten**	S. 18
Mai/Juni	**Fisch und fertig**	S. 19
Mai/Juni	**Spargelzeit**	S. 20
Juni/Juli	**Chretzer**	S. 21
Mai.–Aug.	**Ganze Fische**	S. 22
Sept.	**Pfifferlinge**	S. 23
Sept.–Dez.	**Chalet Fischerhaus**	S. 24
Sept./Okt.	**Oktoberfest**	S. 25
Sept./Okt.	**Thurgauer Apfel**	S. 26
Okt.	**Meeresfrüchte**	S. 27
Okt.	**Kalbsmetzgete**	S. 28
Okt./Nov.	**Wein-Grossflaschen**	S. 29
Okt./Nov.	**Wild-Wochen**	S. 30
Nov./Dez.	**Fondue chinoise**	S. 31
	Weihnachtsfeiern	S. 32
	Events	S. 33
	Wine-Tasting	S. 34
	Auslese.ch – Online-Weinshop	S. 35

Immer gut informiert!

Folgen Sie uns auf Social Media – es lohnt sich. Es erwarten Sie exklusive Einblicke in unsere Küche, traumhafte Ausblicke von Restaurant und Biergarten sowie die neusten Informationen über unsere Events und Menüs.

Wir freuen uns, wenn Sie uns auf Facebook und Instagram folgen, liken, kommentieren und eigene Bilder teilen. Melden Sie sich gleich für unseren Newsletter an, damit Sie immer auf dem Laufenden sind.

4. bis 17. Januar 2024

Cordon bleu Wochen

Leckeres Fleisch in Kombination mit zartschmelzendem Käse, verpackt in knuspriger Panade. Und das Beste: Sie bestimmen die Zutaten. Ganz nach Ihrem Geschmack. Wählen Sie aus verschiedenen Fleisch- und Käsesorten Ihre Favoriten.

Poulet, Schwein oder Kalb? Emmentaler, Appenzeller-Bergkäse oder doch Mozzarella?

DAZU EIN KNACKIGER RIESLING

18. bis 31. Januar 2024

Wochen

Meeresfrüchte

PERFEKT KOMBINIERT MIT EINEM SCHÖNEN GLAS BURGUNDER ODER WEISSEN BORDEAUX

Salzige Meeresluft weht Ihnen bei uns um die Nase. Meeresfrüchte sind lecker und gesund, da sie voller Eiweiss stecken und dazu fettarm sind. Geniessen Sie das Beste, was Neptun zu bieten hat.

Comestibles-Lieferant Bianchi hat seine Kontakte spielen lassen und für Sie die besten Meeresfrüchte aus nachhaltig arbeitenden Regionen gefunden.

1. bis 13. Februar 2024

Rutishauser Rind

Wochen

Intensive Röstaromen und feines Fleisch, das auf der Zunge zergeht. Das Rind ist von höchster Thurgauer Fleischqualität und stammt von Martin «Pfusi» Rutishauser, unserem Freund des Hauses, vom Hof Grund in Scherzingen.

Fachmännisch zerlegt von der Metzgerei Wattinger in Altnau kreieren wir aus den verschiedenen Stücken dieses Qualitätsfleisches schmackhafte Grillgerichte.

DAZU EINEN KRÄFTIGEN ROTWEIN

ROMANTISCHE STIMMUNG
BEI KERZENSCHEIN UND ROSEN

14. Februar 2024

Valentinstag

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen zum Valentinstag mit einem Menü in stimmungsvoller Atmosphäre. Verbringen Sie romantische Stunden mit leichten, aromatischen Leckereien.

Das Menü wird begleitet von einem Apéro, Weinen nach Wunsch und einem Kaffee zum Abschluss.

15. bis 28. Februar 2024

Chretzer Wochen

Ein absoluter Leckerbissen: Der Chretzer ist die Spezialität in unserer Region. Geniessen Sie den leckeren Fisch à discrétion mit hausgemachter Sauce tartare.

Der Chretzer, auch Flussbarsch oder Egli genannt, ist ein typischer Raubfisch im Bodensee.

GROSSE AUSWAHL
KÖSTLICHER BODENSEE-WEINE

DAZU EIN KRÄFTIGER SYRAH ODER GRENACHE

29. Februar bis 13. März 2024

Wochen

Alles vom Knochen

Ob Rind, Schwein oder Kalb, aber auch Geflügel im Ganzen, so schmeckt es am besten. Vom Lavasteingrill oder aus dem Ofen servieren wir Ihnen auch das eine oder andere direkt vom Wagen. Freuen Sie sich auf diverse Köstlichkeiten.

Für echte Fleischliebhaber!

14. bis 27. März 2024

Cordon bleu

Wochen

Leckeres Fleisch in Kombination mit zartschmelzendem Käse, verpackt in knuspriger Panade. Und das Beste: Sie bestimmen die Zutaten. Ganz nach Ihrem Geschmack. Wählen Sie aus verschiedenen Fleisch- und Käsesorten Ihre Favoriten.

Poulet, Schwein oder Kalb? Emmentaler, Appenzeller-Bergkäse oder doch Mozzarella?

DAZU EIN KNACKIGER RIESLING

29. März bis 1. April 2024

Ostern

Ostern wie zu Grossmutters Zeiten. Mit Ihren Gästen sitzen Sie an einer festlich gedeckten Tafel. Geniessen Sie zartes Lamm und weitere Spezialitäten.

Feiern Sie Ostern bei uns und erleben Sie gemeinsame gemütliche Stunden mit Ihren Liebsten.

4. bis 17. April 2024

Muscheln

Saison

Eine frische Meeresbrise auf dem Teller. Feine Muscheln, frisch von Bianchi, in diversen Variationen. Ob roh oder gegart, kombiniert mit einem köstlichen Weisswein oder einem edlen Champagner.

Comestibles-Lieferant Bianchi hat seine Kontakte spielen lassen und für Sie die besten Meeresfrüchte aus nachhaltig arbeitenden Regionen gefunden.

AUSTERN UND CHAMPAGNER:
DER GOURMET-KLASSIKER

18. bis 24. April 2024

Wochen

Wein-Grossflaschen

Wein reift in Grossflaschen wie Magnum, Doppelmagnum und weiteren Grössen besser als in den kleineren. Durch das grössere Füllvolumen wird der Reifeprozess stabiler und ausgewogener.

Geniessen Sie zweimal im Jahr die Gelegenheit einer schönen Auswahl gereifter Meisterstücke im offenen Ausschank.

25. April bis 8. Mai 2024

Salzwasserfische

Wochen

Lassen Sie sich Leckerbissen aus salzigen Gewässern schmecken. Ob Wolfsbarsch, Dorade, Seeteufel, Thunfisch oder Lachs. Geniessen Sie unsere klassisch oder exotisch zubereiteten Fischgerichte.

Fisch macht schlau. Die darin enthaltenen Omega-3-Fettsäuren helfen dem Kurzzeitgedächtnis auf die Sprünge.

DAZU SPRITZIG LEICHTE WEINE

EINE AUFMERKSAMKEIT
FÜR JEDE MUTTER

12. Mai 2024

Muttertag

Mami ist die Beste! Verwöhnen Sie Ihre Mutter zu ihrem Ehrentag mit einem raffinierten Viergangmenü. Verbringen Sie schöne Stunden gemeinsam mit Ihren Liebsten und lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen.

Starten Sie mit einem schönen Glas Champagner.

19./20. Mai 2024

Pfingsten

**Wir feiern das Pfingstwochenende mit leckeren Pilzgerichten.
In Kombination mit Spargel oder Fleisch entfalten Pilze ihren aromatischen Geschmack. Lassen Sie sich unsere Pilzvariationen schmecken.**

Ob Pfifferling, Champignon oder Morchel – Pilze sind nicht nur vielseitig einsetzbar, sondern haben auch einen unnachahmlichen, feinen Geschmack.

DAZU DIE BESTEN WEINE
VOM BODENSEE

23. Mai bis 5. Juni 2024

Wochen

Fisch und fertig

Frische Süsswasserfische wie Felchen, Hecht, Saibling, Zander oder Egli bereiten wir fangfrisch für Sie zu. Jeden Tag erwarten Sie neue, überraschende Gerichte.

Jahreszeit, Wetter und Marktsituation bestimmen unser Angebot.

Mai/Juni 2024

Spargelzeit

Saison

Wir machen das Beste aus der kurzen Spargelzeit. Leckerer Spargel, strahlend weiss oder leuchtend grün. Spargel ist der perfekte Begleiter zu jedem Gericht.

Sie finden Spargel auf unserer Speisekarte, sobald die Frühjahrswärme ihn hervorlockt.

MMH, MIT SAUCE HOLLANDAISE

HERVORRAGEND DAZU:
THURGAUER WEINE

20. Juni bis 5. Juli 2024

Wochen

Chretzer

Ein absoluter Leckerbissen: Der Chretzer ist die Spezialität in unserer Region. Geniessen Sie den leckeren Fisch à discrétion mit hausgemachter Sauce tartare.

Der Chretzer, auch Flussbarsch oder Egli genannt, ist ein typischer Raubfisch im Bodensee.

Mai bis August 2024

Ganze Fische

Saison

Lassen Sie sich an warmen Sommertagen einen Leckerbissen aus dem kühlen Nass schmecken. Ob Schweizer Alpenzander, Bodensee-Hecht, Wolfsbarsch oder Dorade. Geniessen Sie unsere leichten, sommerlich frischen Fischgerichte.

Fisch macht schlau. Die darin enthaltenen Omega-3-Fettsäuren helfen dem Kurzzeitgedächtnis auf die Sprünge.

BEGLEITET VON UNSEREM WEINGUT DES MONATS

GÖNNEN SIE SICH EINEN SCHÖNEN CHARDONNAY DAZU

5. bis 18. September 2024

Wochen Pfifferlinge

In den Pfifferling-Wochen servieren wir Ihnen den beliebten Speisepilz in verschiedenen Kombinationen. Pfifferlinge schmecken in vielen Gerichten und in allen Variationen. Finden Sie Ihr Lieblingsgericht.

Pfifferlinge haben eine dottergelbe Farbe. Wen wundert es da, dass sie im Volksmund auch «Eierschwämmli» heissen.

September bis Dezember 2024

Chalet Fischerhaus

Der See ist doch auch im Winter traumhaft. Ganz besonders in unserem Chalet.

Mit Chäsfondue, Raclette und Spätzlipfanne garantieren wir Ihnen einen tollen Abend mit Ihren Freunden, Arbeits- oder Vereinskollegen. «Komm rein und fühl di wohl» – hier ist jeder willkommen!

INFOS/RESERVATION

FISCHERHAUS

OKTOBERFEST

Oktoberfest im Biergarten

Dieses traditionelle Bierfest feiern wir mit Tracht und volkstümlicher Musik. Für den Hunger gibt es das passende kulinarische Angebot.

INFOS/RESERVATION

19. September bis 2. Oktober 2024

Thurgauer Apfel Wochen

PROBIEREN SIE DAZU KÖSTLICHE THURGAUER WEINE

Von der Thurgauer Apfelsuppe bis zur Kalbsleber mit Thurgados, einem feinen Edelbrand aus Thurgauer Äpfeln. Wir verwöhnen Sie mit Apfelrezepten, die Sie so noch nie gekostet haben.

Der Apfel gehört einfach zum Thurgau, der scherzhaft auch «Mostindien» genannt wird. Der Begriff ist eine Anspielung auf die Lage des Thurgaus in der Ostschweiz und den weitverbreiteten Obstanbau in der Region.

PERFEKT KOMBINIERT MIT EINEM MINERALISCHEN CHARDONNAY

3. bis 16. Oktober 2024

Wochen

Meeresfrüchte

Salzige Meeresluft weht Ihnen bei uns um die Nase. Meeresfrüchte sind lecker und gesund, da sie voller Eiweiss stecken und dazu fettarm sind. Geniessen Sie das Beste, was Neptun zu bieten hat.

Comestibles-Lieferant Bianchi hat seine Kontakte spielen lassen und für Sie die besten Meeresfrüchte aus nachhaltig arbeitenden Regionen gefunden.

17. bis 23. Oktober 2024

Kalbsmetzgete

Saison

Lassen Sie sich das Beste vom Kalb schmecken. Bei der Kalbsmetzgete zaubern wir aus allen Teilen des Tieres feinste Gerichte für Sie.

Kalbfleisch ist sehr fettarm und feinfaserig. Richtig zubereitet bleibt das Fleisch saftig und zart. Hinzu kommt auch, dass es gut bekömmlich ist.

DAZU EIN KNACKIGER ROTER AUS DER TOSKANA ODER DEM BORDEAUX

24. Oktober bis 20. November 2024

Wochen

Wein-Grossflaschen

Wein reift in Grossflaschen wie Magnum, Doppelmagnum und weiteren Grössen besser als in den kleineren. Durch das grössere Füllvolumen wird der Reifeprozess stabiler und ausgewogener.

Geniessen Sie zweimal im Jahr die Gelegenheit einer schönen Auswahl gereifter Meisterstücke im offenen Ausschank.

24. Oktober bis 20. November 2024

Wild-Wochen

Wochen

BEGLEITET VON FEINSTEN ROTWEINEN

Frisches Wild als Hochgenuss – freuen Sie sich auf die Wildsaison. Schmackhaftes, zartes Wildfleisch, u. a. aus dem Tägerwiler Wald.

Die Jagd unterstützt die gesunde Artenvielfalt unserer Heimat. Ohne Jagd würde das Wild andere Tierarten verdrängen. Zugleich führt Wild, bis es geschossen wird, ein freies und artgerechtes Leben. Mehr Tierwohl ist bei der Fleischherstellung kaum möglich.

21. November bis 27. Dezember 2024

Saison

Fondue chinoise

Lassen Sie sich ein feines Metzger-Chinoise à discrétion mit verschiedensten Fleischsorten in Top-Qualität schmecken.

Wir beziehen alle Fleischsorten direkt von der Metzgerei Blatter in Mettlen. Geniessen Sie die saftigen Fleischleckerbissen auch als Menü mit Nüsslisalat und Schoggichüechli.

WEIN-DEGUSTATION VON UNSEREM ONLINE-SHOP AUSLESE.CH

Weihnachtsfeiern

Ihre Weihnachtsfeier in den besten Händen: Gerne richten wir Ihren Festtagsanlass aus. Sie geniessen gutes Essen in gemütlicher Atmosphäre mit Ihrer Familie, Ihren Kollegen oder Vereinsfreunden.

Achtung: Denken Sie bitte frühzeitig daran, Ihre Weihnachtsfeier bei uns zu buchen.

Events im Fischerhaus

Unter freiem Himmel bei der WUBA-Party tanzen, am Nationalfeiertag Schweizer Spezialitäten geniessen, das grösste Feuerwerk der Region am Fantastical bestaunen oder an Silvester ins neue Jahr hineinfeiern. Wir haben die besten Plätze für Sie reserviert.

Wissen, was läuft? Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an!

Wine-Tasting

Exklusive Weinproben im Restaurant Fischerhaus: Degustieren Sie spezielle Weine und lassen Sie sich von unseren Profis beraten.

Alle Termine und wunderbare Weine finden Sie auf unserem Online-Weinshop auslese.ch!

PROBIEREN SIE EINE WUNDERBARE AUSWAHL AN WEINEN

Entdecken Sie unseren
Online-Weinshop

Weingenuss 24/7

Die besten Tropfen

Exklusiv und sorgfältig ausgewählt – im Weinshop «Auslese» erhalten Sie die besten Weine, spezielles Zubehör oder auch Gutscheine zum Verschenken.

Sie finden hier für jeden Anlass den passenden Tropfen: vom geschmackvollen Wein fürs Dinner bis hin zum aussergewöhnlichen Spitzenwein für ganz besondere Anlässe.

AUSLESE

www.auslese.ch

gut-werbung.ch

Möchten Sie einen wichtigen Anlass gross feiern?
Wir übernehmen die Organisation – ganz nach Ihren Wünschen.

Hochzeiten, Geburtstage, Firmenjubiläen, Motto-Partys oder Business-Meetings –
Ihre Anlässe werden bei uns zum Erfolg. T +41 71 688 18 77, info@fischerhaus.ch

INFOS/RESERVATION

TISCHPLÄNE

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant Fischerhaus · Promenadenstrasse 52 · 8280 Kreuzlingen **www.fischerhaus.ch**