

FISCHERHAUS

RESTAURANT

2025

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 vollständig unvergessliche 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 2025

Jan.	Asia-Woche	S. 6	Juni–Aug.	Sommerhits	S. 22
Jan./Feb.	Geflügelwoche	S. 7	Aug./Sept.	Waldpilzwochen	S. 23
Feb.	Cordon bleu	S. 8	Sept.	Thurgauer Apfel	S. 24
Feb.	Valentinstag	S. 9	Sept./Okt.	Tavolata Fischerhaus	S. 25
Feb./März	Meeresfrüchte	S. 10	Nov.–Jan.	Chalet Fischerhaus	S. 26
März	Tranchieren am Tisch	S. 11	Okt.	Oktoberfest	S. 27
März	Alles vom Knochen	S. 12	Okt.	Cordon bleu	S. 28
April	Chretzer	S. 13	Okt./Nov.	Wildwochen	S. 29
April	Meeresbrise	S. 14	Nov./Dez.	Fondue chinoise	S. 30
April	Ostern	S. 15	Dez.	Weihnachtsfeiern	S. 31
Mai/Juni	Spargelzeit	S. 16	Dez.	Silvester	S. 32
Mai–Aug.	Ganze Fische	S. 17			
Mai	Muttertag	S. 18			
Juni–Aug.	Fischerhouse Garden	S. 19	Events		S. 33
Juni	Pfingsten	S. 20	Wine-Tasting		S. 34
Juni	Frisches Tatar	S. 21	Auslese.ch – Online-Weinshop		S. 35

Alle Angebote gelten abends und an den Wochenenden.

Immer gut informiert!

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



2. bis 19. Januar 2025

Asia-Woche

Entdecken Sie die Aromen Asiens!
Geniessen Sie unsere vielfältigen
Currys, frische Kräuter und
exotische Gewürze. Ein Fest
für die Sinne!



DAZU VIELLEICHT MAL EIN ASIA-BIER PROBIEREN?

23. Januar bis 2. Februar 2025

Geflügelwoche

**Zartes Geflügel in Perfektion!
Freuen Sie sich auf Delikatessen
von Ente, Wachtel, Fasan und
Poulet – ein Genuss für jeden
Feinschmecker.**

Das Fischerhaus verleiht Flügel.



6. bis 16. Februar 2025

Cordon bleu

Leckerer 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

14. Februar 2025

Valentinstag

ROMANTISCHE STIMMUNG
BEI KERZENSCHNITT UND ROSEN



**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.

20. Februar bis 2. März 2025

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.



PERFEKT KOMBINIERT MIT EINEM
MINERALISCHEN CHARDONNAY

6. bis 16. März 2025

HIER BEGLEITET UNS
EIN ITALIENER

Tranchieren am Tisch

Geniessen Sie das Erlebnis der
feinen Fleischkunst!
Unsere Servicemitarbeiter
tranchieren direkt am Tisch
köstliche Fleischstücke –
frisch und voller Geschmack.

Wunderbare Fleischstücke von unserer
Hausmetzgerei Blatter vor Ihren
Augen tranchiert.



20. bis 30. März 2025

Alles vom Knochen

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

Für echte Fleischliebhaber!

DAZU EIN KRÄFTIGER
SYRAH ODER GRENACHE



17. bis 27. April 2025

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.



HERVORRAGEND DAZU:
THURGAVER WEINE

3. bis 13. April 2025

Meeresbrise im Fischerhaus

Tauchen Sie ein in die Welt der Meeresfrüchte! Geniessen Sie unsere köstlichen Muscheln und frisch gefangenen Fische. Ein Fest für Meeresliebhaber!

Moules frites und viele weitere Meeresklassiker erwarten Sie. Haben Sie einen besonderen Wunsch aus dem Meer? Lassen Sie es uns gerne vorab wissen!



DAZU KNACKIGE WEISSWEINE
AUS DEM BURGUND?

20. April 2025

Ostern

**Feiern Sie Ostern neu!
Unsere kreativen Gerichte
bieten Alternativen zum
traditionellen Lamm –
lassen Sie sich überraschen!**

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



Mai und Juni 2025

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

Mai bis August 2025

BEGLEITET VON UNSEREM
WEINGUT DES MONATS

Saison

Ganze Fische

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.



11. Mai 2025

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.



EINE AUFMERKSAMKEIT
FÜR JEDE MUTTER



Juni bis August 2025

Fischerhouse Garden

Ab Juni heißen wir Sie herzlich
willkommen in unserem
Fischerhouse Garden.
Näher am Wasser kann
man kaum sein –
höchstens mittendrin!

FISHERHOUSE
Garden



8. und 9. Juni 2025

Pfingsten

Geniessen Sie die Pfingstzeit mit erlesenen Speisen! Besuchen Sie uns und erleben Sie kulinarische Höhepunkte, die den Genuss am See zelebrieren.



PFINGSTEN MIT PFUS. DIVERSE CHAMPAGNER VON
LAURENT-PERRIER IM OFFEN AUSSCHANK.

19. bis 29. Juni 2025

Frisches Tatar

BEGLEITET VON UNSEREM
WEINGUT DES MONATS



Lust auf Rohes?

Unsere frischen Tatarvariationen
aus Fleisch, Fisch und Veggie –
meisterhaft gewürzt und ein
wahrer Hochgenuss!

Juni bis August 2025

Sommerhits

Saison

Sommerkreationen mit knackigen Salaten, saftigen Beeren und zartem Fleisch oder Fisch.

Dazu ein hervorragendes Glas Riesling oder ein prickelnder Champagner – das passt einfach immer!

Chillige Beats und schöne Fitnesssteller.



28. August bis 7. September 2025

VERSUCH ES MAL MIT EINEM
WÜRZIGEN GRÜNEN VELTLINER

Waldpilzwochen

Schmecken Sie den Herbst!
Geniessen Sie unsere Waldpilze in
verschiedenen Varianten –
gebraten, im Risotto oder mit
Pasta. Ein Pilzfest für Gourmets!



11. bis 21. September 2025

Thurgauer Apfel

Von der Thurgauer Apfelsuppe bis zur Kalbsleber mit Thurgados, dem 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.



PROBIEREN SIE DAZU KÖSTLICHE
THURGAUER WEINE

GROSSE TAFELN,
GROSSE FLASCHEN,
GROSSE FREUDEN!

25. September bis 5. Oktober 2025

Tavolata Fischerhaus

Gemeinsam geniessen! Bei unserer Tavolata im Fischerhaus bedienen sich die Gäste selbst – ein geselliges Essen voller köstlicher Überraschungen!

Sharing is caring.



November bis Ende Januar 2025

Chalet Fischerhaus

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

Mit Chäsfondue, Tischgrill mit 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!





Oktoberfest im Biergarten

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


INFOS/RESERVATION



9. bis 19. Oktober 2025

Cordon Bleu

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



23. Oktober bis 9. November 2025

Wildwochen

**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.



BEGLEITET VON
FEINSTEN ROTWEINEN

November und Dezember 2025

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.

30



WEIN-DEGUSTATION VON
UNSEREM ONLINE-SHOP AVSLESE.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.

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



MENÜVORSCHLÄGE

31. Dezember 2025

Silvester

Bereiten Sie sich auf den Rutsch ins neue Jahr vor! Gerne feiern wir den Jahresabschluss mit Ihnen und Ihren Freunden. Lassen Sie sich von unserem Fischerhaus-Team, kulinarisch verwöhnen.



WENN NICHT JETZT WANN DANN?
LAURENT-PERRIER, EGLY-OURIET, UND CO. IN
DIVERSEN VARIANTEN WIE BRUT, ROSÉ ODER MILLÉSIMÉ.

Exklusiv feiern – stressfrei geniessen.

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



MENÜVORSCHLÄGE

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.ch erhalten Sie die besten Weine, spezielles Zubehör und 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



**Biergarten – Genuss pur!
Bei schönem Wetter sind wir
gerne für Sie da und freuen uns
auf Ihren Besuch!**



Keine
Reservierungen
möglich.

Restaurant Fischerhaus · Promenadenstrasse 52 · 8280 Kreuzlingen

www.fischerhaus.ch