



HEREINSPAZIERT
I DI GUET STUBE



HEREINSPAZIERT
I DI GUET STUBE

AB 1. NOVEMBER 24

SEHR GEEHRTE GÄSTE

Wir heissen Sie herzlich willkommen bei uns am schönsten Platz am Bodensee. Nachfolgend möchten wir Ihnen einen Überblick über unser Angebot im Chalet geben.

Ich wünsche Ihnen im Namen des gesamten Chalet-Teams einen wunderschönen Aufenthalt im Chalet Fischerhaus.

Ihr Reto Eppenberger und Team



GOOD TO KNOW

Gerne akzeptieren wir Kreditkarten (EC, Master, Visa oder Postcard), Euro sowie Fischerhaus-Geschenkgutscheine.

Gerne nehmen wir für Gruppen ab 10 Personen im CHALET, Reservationen über info@fischerhaus.ch entgegen.

Foodwaste: Ein Drittel aller Lebensmittel wird weggeworfen. Deshalb haben wir unsere Portionen bei den Beilagen angepasst. Gerne bringen wir Ihnen auf Wunsch einen Nachschlag.

Das Projekt «Wasser für Wasser» unterstützen wir jährlich mit CHF 1500.-.

Aus diesem Grund kostet bei uns auch das Hahnenwasser, dieser Betrag geht direkt an dieses tolle Projekt.





SONNTAGS BRUNCH

FRÜHSTÜCK

Diverse Brötli, Gipfeli, Zopf, Buurebrot
Butter | Confi | Honig | Nutella
Bergkäse | Hüttenkäse | Joghurt
Müesli | Früchte
Rauchlachs | Aufschnitt | Trockenfleisch

WARM

Eierspeisen | Speck | Cipolata
Rösti | Fleischkäse
Schweineschnitzel | Pommes
Knusperbraten mit Sauerkraut und Spätzli

SÜSS

Marillenknödel | Öpfelchüechli | Vermicelles

45.00 CHF/ Person

FIRMENFEIER / VEREINSESSSEN

**In unserem Chalet Fischerhaus haben wir Platz für 72 Personen. Komm mit deinen Kollegen, Partnern oder Mitarbeitern auf ein gemütliches Beisammensein.
Einige kulinarische Ideen:**

Menu Käsefondue

Frischer Nüsslisalat an Hausdressing
mit Croutons, knusprigem Speck, Pilzli und gehacktem Ei

Käsefondue «Huusmischig» à discrétion
Auf Wunsch mit Ihrer Lieblingseinlage verfeinert (Aufpreis)

Vermicelles mit Meringue & Rahm
55.00 CHF/ Person fürs Klassische

Spätzliplausch

Bündner Gerstensuppe
mit Gemüse, Gerste und Trockenfleisch

Käsespätzli aus dem Caquelon à discrétion
Hausgemachte Spätzli | Schinken | Bergkäse | Röstzwiebeln

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
49.00 CHF / Person

Tischgrill

Frischer Nüsslisalat an Hausdressing
mit Croutons, knusprigem Speck, Pilzli und gehacktem Ei

Tischgrill
Raclette | Fleischsorten | Würstli | Pilzli | Gemüse

Marillenknödel mit Vanillesauce
69.00 CHF / Person



FÜR DE AHFANG

Grüenfuetter 7.90

Haus - oder Frenchdressing

Gemischtsfuetter 8.90

Haus - oder Frenchdressing

Chalet Salat 13.50

Nüsslisalat | Speck | gehacktes Ei | Croutons

USSEM SUPPETOPF

Riesling-Kräutercreme 12.50

Riesling | Gartenkräuter | Croutons

ZUM TEILE ODER ZUM APÉRO

Flammkuchen

„Elsässer“: Sauerrahm | Speck | Zwiebeln 16.90

Vegi: Sauerrahm | Gemüse | Zwiebeln 16.90

URIGE KLASSIKER

Spätzlipfanne 23.90

Hausgemachte Spätzli | Speck | Bergkäse | Röstzwiebeln

G'Hackets und Hörnli 22.90

Hörnli | Rindshackfleisch | Bergkäse | Apfelmues



FONDUE PLAUSCH

Chalet Käse-Fondue à discrétion (Eine Sorte pro Tisch) 36.00
von und mit Beer-Käserei

Klassischi „Huusmischig“ | 3erlei Pfeffer | Tomaten | feurig mit Chili |
„Provencale“ mit frischen Kräutern | Pilzlimischung
Trüffel mit Ufprais +7.50

Beilagen nach Wunsch

Brot | Essiggemüse | inklusive

Gschwellti | Gemüse | Öpfel & Bire

Kirsch, Pflümli oder Birnenbrand

jeweils +3.50

+3.50

FONDUE DEGUSTATION

Du willst Dich nicht entscheiden? 42.00
Wähle 3 verschiedene Fonduevarianten von oben
(Trüffel mit Ufprais)





RACLETTE TISCHGRILL

Käserei Beer meets Metzgerei Blatter

Tischgrill à discrétion 49.00

3erlei Raclette: Nature | Pfeffer | Chili
Fleischsorten: Rind | Schwein | Poulet | Würschtli
dazu: Gemüse | Essiggemüse | Gschwellti | Pilzli
3erlei Saucen & Kräuterbutter

Tischgrill à discrétion **DELUXE** (edle Fleischstücke) 69.00

3erlei Raclette: Nature | Pfeffer | Chili
Edelstücke: Rindsfilet | Schweinsfilet | Kalbfleisch | Mais-Poulet |
Würschtli
dazu: Gemüse | Essiggemüse | Gschwellti | Pilzli |
3erlei Saucen & Kräuterbutter



Alle Preise verstehen sich pro Person und in CHF inklusive MWST



HOFGLACE VON TOMELA

Kugel Glace	4.20
Vanille, Schoggi, Kaffee, Haselnuss mit Schoggi-Splittern, Thurgauer Mürbel-Caramel, Joghurt-Waldbeere	

Kugel Sorbet	4.20
Erdbeere, Zitrone, Mango	

Portion Rahm	1.90

SÜSSIGKEITEN S hät so lang s hät...

Lauwarmes Schoggichüechli (15 min)	13.80
mit Joghurt-Waldbeer	

Zwetschgenkompott	11.80
mit Vanilleglace	

ODER ES SCHNÄPSLI

Shötli	2 cl	5.00
Feigling Berliner Luft Saurer Apfel Appenzeller Jägermeister Heuschnaps Sambuca Röteli Frangelico Vodka rot		