



HEREINSPAZIERT
I DI GUET STUBE



HEREINSPAZIERT
I DI GUET STUBE

Saison 2024

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.



Sonntagsbrunch

Frühstück

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

Warmes

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

Süßes

Marillenknödel · Öpfelchüechli · Vermicelles

45.00 CHF / Person

Firmen-/Vereinsfeier

Unser Chalet bietet Platz für bis zu 72 Personen. Damit ist es ideal für ein gemütliches Beisammensein und Feiern jeder Art. Hier finden Sie 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

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 Ufpris +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 Ufpris)





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 | Gschwelli | 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 | Gschwelli | 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 | | |