



HEREINSPAZIERT
I DI GUET STUBE



HEREINSPAZIERT
I DI GUET STUBE

AB 1. NOVEMBER 25



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.

.....
Für allfällige Allergien hilft Dir unser Team gerne weiter.

.....
Unser Brot stammt ausschliesslich aus Schweizer Produktion



CHALET

FISCHERHAUS

FÜR DE AHFANG

Grüenfuetter 8.50

Haus - oder Frenchdressing

Gemischtsfuetter 9.80

Haus - oder Frenchdressing

Chalet Salat 14.80

Nüsslisalat | Speck | gehacktes Ei | Croutons

USSEM SUPPETOPF

Riesling-Kräutercrème 12.80

Riesling | Gartenkräuter | Croutons

ZUM TEILE ODER ZUM APÉRO

Flammkuchen

„Elsässer“: Sauerrahm | Speck | Zwiebeln 16.90

Vegi: Sauerrahm | Gemüse | Zwiebeln 16.90

URIGE KLASSIKER

Spätzlipfanne 27.80

Hausgemachte Spätzli | Speck | Bergkäse | Röstzwiebeln

G'Hackets und Hörnli 27.80

Hörnli | Rindshackfleisch | Bergkäse | Apfelmues



FONDUE PLAUSCH

Chalet Käse-Fondue à discrétion von und mit Beer-Käserei
Würzig und mit etwas Knoblauch. 36.00

Klassischi „Huusmischig“ | 3erlei Pfeffer | Tomaten | feurig mit Chili |
„Provencale“ mit frischen Kräutern | Pilzlimischung
Trüffel mit Ufpriis pro Pers. +4.50

Beilagen nach Wunsch

Brot	inkl.
Essiggemüse	inkl.
Gschwellti	pro Portion +3.50
Gemüse	pro Portion +3.50
Öpfel & Bire	pro Portion +3.50
Kirsch, Pflümli oder Birnenbrand	2cl. +3.50

FONDUE DEGUSTATION

Du willst Dich nicht entscheiden? 42.00
Wähle 3 verschiedene Fonduevarianten von oben
(Trüffel mit Ufpriis 4.50 / Pers.)





TISCHGRILL MIT RACLETTE

Käserei Beer meets Metzgerei Blatter

Tischgrill à discrétion 52.00

3erlei Raclette: Nature | Pfeffer | Chili

Fleischsorten: Rinderhuft | Schweinsnierstück | Mais-Poulet
Würschtli | Speck

auf Wunsch: Hirsch, Pferd

dazu: Gemüse | Essiggemüse | Gschwellti | Pilzli
3erlei Saucen & Kräuterbutter

Top-Spin: Kalbfleisch 100gr / Portion 12.80



CHALET - MENU'S

Chalet - Käsefondue à discrétion - Menu

Chalet Salat

Nüsslisalat | Speck | gehacktes Ei | Croutons

Chalet Käsefondue à discrétion
mit Deiner Wunschsorte (ohne Trüffel)

Brot | Essiggemüse

Gschwellti | Gemüse | Öpfel & Bire

Dessert

Lauwarmes Schoggichüechli (15 min)

59.-

Tischgrill à discrétion - Menu

Chalet Salat

Nüsslisalat | Speck | gehacktes Ei | Croutons

Tischgrill à discrétion

3erlei Raclette | alle Fleischsorten (ohne Kalb)

alle Beilagen | alle Saucen

Dessert

Lauwarmes Schoggichüechli (15 min)

72.-



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)	14.80
mit Joghurt-Waldbeer	
Zwetschgenkompott	12.80
mit Vanilleglace	
Kaiserschmarrn	12.80
mit Vanillesauce	

ODER ES SCHNÄPSLI

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