



KÜSNACHT

VORSPEISEN

Glacétorte von der Confiserie Honold Täglich anders und frisch in der Vitrine, am besten mit der Vorspeise vorbestellen	
Ingwershot aus Schweizer Ingwer von S. Müller aus Steinmaur ZH	6.50
Zürcher Marktsalat	12.50 19.50
Hummus mit Chili, Koriander und Pitabrot	15.00
Avocado Vinaigrette	10.50
Crevetten Cocktail mit Avocado und Zitrone	18.50
Küsnachter Aperoplättli mit Spezialitäten der Metzgerei Oberwacht, Eier vom Schlattgut, frischen Radiesli, Cherrytomaten und Goldbürli	39.50
Swiss Lachs Sashimi (120 g) mit Wasabi und Sojasauce	26.50
Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebel	22.50 32.50
Tomaten Burrata mit Basilikum	17.50 23.50
Wurst-Käse-Salat, herrlich garniert	21.50
Fischer's Fritz crispy Zürichsee Sushi Zürichseefisch, gefangen von Adrian Gerny	32.00
Portion Falafel mit Joghurt Dip	19.50
Coco's Gemüsekorb für 2 Personen mit Sardellenmayonnaise	29.50
Salatteller	
• mit Fischknusperli vom ZÜRiseefischer Adrian Gerny	22.50 29.50
• mit Pouletflügeli	19.50 25.50
• mit Falafel	20.50 26.50
Superfoodsalat	
• mit Minze, Salat und Zitrone	16.50
• mit Swiss Lachs Sashimi	28.50
• mit plant based Chicken	27.50

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone	43.50
Gemüsequiche vom Beck von Burg in Küsnacht mit Salat	19.50
Pouletpaillard mit Salat und Zitronen-Vinaigrette	29.50
Fischknusperli vom ZÜRiseefischer Adrian Gerny mit Tartarsauce	29.50
Pouletflügeli im Chörbli à discretion	28.50
Mistkratzerli mit Rosmarin und Knoblauch	36.50
Ofenfleischkäse von der Metzgerei Oberwacht mit Kartoffelsalat	17.50
Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition in bestem Pitabrot mit feiner Sauce	22.50
Burger «Chalte Hose» Fleisch aus Küsnacht mit Coleslaw	39.50
Käsefondue Hausmischung von Franz Fäh aus dem Gstaad Palace mit Goldbürli zum «Tünklä», ab 2 Personen	p.P. 34.50
Beste Fleischstücke serviert auf dem heissen Stein	
• Filet (200 g)	59.00
• Entrecôte (250 g)	52.00

BEILAGEN

Spreewaldgurke	5.50
Pommes	7.50
Kartoffelsalat nach Babas Rezept	6.50
Trüffel Pommes Frites - Cervo Zermatt Style	13.50
Sweet Baked Patato mit Joghurtdipp	9.50
Ofengemüse je nach Saison	14.50

DESSERT

Cheesecake mit Passionsfrucht, vom Zuckerbäcker Marc Döhring, Zollikerberg	11.00
Dai Dai kleine Glacepralinen	2.50
Original AlpArosa Nussgipfel	5.50
Schoko-Truffes-Kuchen, himmlisch gut	9.50
Tiramisu vom Blech	9.50
Glacéchübeli der Confiserie Honold Schoggi, Vanille und Erdbeer gibt's immer, bei Specials weiss der Service Bescheid	7.50

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny
Lachs: Swiss Alpine Fish AG

züriseefisch.ch

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.

Weinkarte kuratiert von unserem 1st Wizard of Wine Fabian Keist,
Master of Wine-to-be sowie Kellermeister und 2nd CEO of L'O Horgen.

SCHAUMWEINE

Prosecco Conegliano Furlan, Valdobbiadene (I)	0,1l 0,75l	9.50 66.00
Prosecco Rosé Furlan, Valdobbiadene (I)	0,1l 0,75l	10.00 70.00
Fischer's Fritz Cuvée Alexandre 1er Cru N.V. Soutiran, Champagne (F)	0,1l 0,75l	13.50 94.00
Blanc de Blancs Ruinart, Champagne (F)	0,75l	175.00

WEISSWEINE

DW Cuvée blanche Zürichsee Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l 0,75l	8.00 57.00
DW Räuschling Küsnacht Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l 0,75l	9.50 66.00
Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner Turmgut Erlenbach (CH)	0,1l 0,75l	8.50 58.00
Restaurant Coco, Heida Visperterminen St. Jodern Kellerei (CH)	0,1l 0,75l	10.00 69.00
Chez Vrony, Petite Arvine Cave Ardévaz, Valais (CH)	0,1l 0,75l	63.00
Gstaad Palace, L'Yvorne Domaine de la Pierre Latine, Chablais	0,1l 0,75l	69.00
Bianco Rovere, Merlot Guido Brivio, Ticino (CH)	0,1l 0,75l	89.00
Chez Heini, Zermatt, Just Riesling Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz (D)	0,1l 0,75l	59.00
Chardonnay Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)	0,1l 0,75l	6.00 39.00
Sauvignon Blanc Vini de Lorenzi, Friaul (I)	0,75l	52.00
Pinot Grigio Vini de Lorenzi, Friaul (I)	0,75l	7.50 52.00
Sympathy for the Devil, Verdejo Wines n' Roses, Valencia (E)	0,1l 0,75l	7.00 49.00

ROSEWEINE

DW Rosé Zürich Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l 0,75l 1,50l	9.00 61.00 131.00
Fischer's Fritz, Federweiss Turmgut Erlenbach (CH)	0,1l 0,75l	8.00 56.00
Miraval Angelina Jolie, Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	0,1l 0,75l 1,5l 3,0l 6,0l	10.00 69.00 138.00 333.00 777.00
Whispering Angel Chateau d'Esclans, Provence (F)	0,1l 0,75l 1,5l 3,0l	11.00 77.00 186.00 390.00
Dolce & Gabbana Rosa Sicilia Donnafugata, Sizilien (I)	0,75l	84.00

ROTWEINE

DW Cuvée rouge Zürichsee Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l 0,75l	8.50 59.00
Schiffstation, Pinot Noir Turmgut Erlenbach (CH)	0,1l 0,75l	8.50 58.00
Tempranillo Crianza Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,1l 0,75l	9.50 66.00
Tempranillo Reserva Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,1l 0,75l	12.00 84.00
Treggiaia Villa Bibbiani, Toscana (I)	0,1l 0,75l	9.00 64.00
Gagliole Colli Della Toscana Centrale, der Familie Bär, Erlenbach Gagliole, Toscana (I)	0,75l	109.00
Ilatraia, der Familie Widmer, Zürich Brancaia, Toscana (I)	0,75l	108.00
Contos da Terra Quinta do Pôpa, Douro (P)	0,1l 0,75l	6.00 39.00

SPECIALS

Safari-Zelt mit einer Flasche Champagner für 2 Personen Camping Fischer's Fritz	170.00
Zelten am See Camping Fischer's Fritz	20.00 50.00
Sonnenliegen am Seeufer beim Fischer's Fritz	25.00
Wakeboarden, -surfen mit der Wakeboard Academy inkl. Coaching im Fischer's Fritz: 079 416 42 08	260.00/h
Haus am See (oder weiter weg) kaufen oder verkaufen Dariush Péclard von Property One weiss Rat: 079 214 89 66	
Grandioses Frühstücksglück gibt es jeden Sonntag hier in der Strämebeiz Küsnacht, in der Milchbar und im Rooftop.	
Fondue oder Raclette in der Hafengebäuer Für alle, die le Fondue süpergüet und Raclette comme en la Fromagerie Gstaad Palace lieben: in der Hafengebäuer Kilchberg gibt es das beinahe gleich so gut!	

Auch wenn man mit 16 reifer als manch 36-jähriger sein mag. Wir dürfen Jugendlichen unter 16 Jahren trotzdem keinen Wein, Bier oder gegorenen Most, sowie unter 18-jährigen keine Aperitifs und Spirituosen abgeben. Und auch wenn man älter aussieht, unser Personal darf immer einen Ausweis mit Altersangabe verlangen. Sorry. Unser Tipp: Sich an feinem Essen, süssen Softdrinks und ebensolchem Gegenüber berauschen. Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.