



KÜSNACHT

## VORSPEISEN

Zürcher Marktsalat	12.90   19.90
Hummus mit Chili, Koriander und Bürli	15.00
Avocado Vinaigrette	11.50
Crevettencocktail mit Avocado und Zitrone	19.50
Kopfsalat mit leichter Vinaigrette, Avocado und Schneekrabbe	21.50
Swiss Sashimi Teller Fischer's Fritz Style Crevetten aus Schweizer Zucht, Zweierlei Swiss Lachs aus Lostallo und Sins, Olivenöl, Kapern und Zwiebeln	29.50
Swiss Lachs Sashimi (120 g) mit Wasabi und Sojasauce	26.50
Vitello Fischer's Fritz Style, klassisch fein	22.50   32.50
Tomaten Burrata mit Basilikum	17.90   24.50
Wurst-Käse-Salat, herrlich garniert	21.50
Fischer's Fritz crispy Zürichsee Sushi Zürichseefisch, gefangen von Adrian Gerny es hät, so lang's hät	32.00
Portion Falafel mit Joghurt Dip	19.50
Coco's Gemüsekorb für 2 Personen mit Sardellenmayonnaise	29.50
<b>Salatteller</b>	
• mit Fischknusperli vom Züriseefischer Adrian Gerny	23.50   29.90
• mit Pouletflügeli	20.50   26.50
• mit Falafel	21.50   28.50
• mit vegetarischem Biertreber Geschnetzeltem der Brauerei Locher	21.50   29.50
<b>Superfoodsalat</b>	16.50
• mit Swiss Lachs Sashimi	28.50
• mit vegetarischem Biertreber Geschnetzeltem der Brauerei Locher	25.50

## HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone	44.50
Krabbenburger - Dario und Luca Bianchi Style aus invasiven Snow Crabs mit Gurke, Salat und Joghurtsauce	36.50
Gemüsequiche vom Beck von Burg in Küsnacht mit Salat	19.50
Fischknusperli vom Züriseefischer Adrian Gerny mit Tartarsauce	29.90
Pouletflügeli im Chörbli à discretion	29.50
Käsefondue Hausmischung von Franz Fäh aus dem Gstaad Palace mit Goldbürli zum «Tünklä», ab 2 Personen	p.P. 34.50

## VOM HOLZKOHLEGRILL

Kalbsbratwurst mit Bürli	9.90
Schweinsbratwurst	9.90
Chlöpfer mit Bürli	8.90
Pumpispiess 160g/300g	22.90   37.90
Ofenfleischkäse von der Metzgerei Oberwacht mit Kartoffelsalat	18.50
Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition im Biertreber Bun der Brauerei Locher mit feiner Sauce	23.50
Burger «Chalte Hose» Fleisch aus Küsnachter Hofschlachtung mit Coleslaw	39.50
<b>Beste Fleischstücke serviert auf dem heissen Stein</b>	
• Filet (200 g)	59.00
• Entrecôte (250 g)	52.00

## BEILAGEN

Spreewaldgurke	5.90
Pommes	7.50
Kartoffelsalat nach Babas Rezept	7.50
Cervo Fries mit Trüffel- Flavour «das Original gibt es in Zermatt»	14.50
Sweet Baked Patato mit Joghurtdipp	10.50
Ofengemüse je nach Saison	14.50

## DESSERT

Cheesecake mit Passionsfrucht, vom Zuckerbäcker Marc Döhring, Zollikerberg	11.00
Dai Dai kleine Glacepralinen	3.00
Mini Gugelhöpli der Confiserie Honold, Pain de Gênes oder Schokolade	5.50
Schoko-Truffes-Kuchen, himmlisch gut	9.90
Tiramisu fatto in casa	11.50
Glacchübeli 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

[züriseefisch.ch](http://züriseefisch.ch)

Lachs: Swiss Alpine Fish AG, Edelkrebs AG

Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)

Crevetten: Bianchi AG (Dänemark)

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% 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

<b>Prosecco Conegliano</b> Furlan, Valdobbiadene (I)	0,1l   0,75l	<b>9.50   66.00</b>
<b>Bellini Cipriani</b> Cipriani, Venetien (I)	0,75l	<b>69.00</b>
<b>Bellini Cipriani Zero, alkoholfrei</b> Cipriani, Venetien (I)	0,75l	<b>65.00</b>
<b>Fischer's Fritz Cuvée Alexandre 1er Cru N.V.</b> Soutiran, Champagne (F)	0,1l   0,75l	<b>13.50   94.00</b>
<b>Blanc de Blancs</b> Ruinart, Champagne (F)	0,75l	<b>175.00</b>

## WEISSWEINE

<b>DW Cuvée blanche Zürichsee</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l   0,75l	<b>8.00   57.00</b>
<b>DW Räschling Küsnacht</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l   0,75l	<b>9.50   66.00</b>
<b>Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner</b> Turmgut Erlenbach (CH)	0,1l   0,75l	<b>8.50   58.00</b>
<b>Blanc du Village</b> Weingut Diederik, Seminar Küsnacht (CH)	0,75l	<b>66.00</b>
<b>Chez Vrony, Petite Arvine</b> Cave Ardévaz, Valais (CH)	0,75l	<b>63.00</b>
<b>Gstaad Palace, L'Yvorne</b> Domaine de la Pierre Latine, Chablais	0,75l	<b>69.00</b>
<b>Bianco Rovere, Merlot</b> Guido Brivio, Ticino (CH)	0,75l	<b>89.00</b>
<b>Feinherb, Riesling</b> Weingut Wegeler, Mosel (D)	0,75l	<b>66.00</b>
<b>Chardonnay</b> Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)	0,1l   0,75l	<b>6.00   39.00</b>
<b>Petit Chablis</b> Domaine Durup, Chablis (F)	0,75l	<b>64.00</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> Vini de Lorenzi, Friaul (I)	0,75l	<b>52.00</b>
<b>Pinot Grigio</b> Vini de Lorenzi, Friaul (I)	0,75l	<b>7.50   52.00</b>
<b>Sympathy for the Devil, Verdejo</b> Wines n' Roses, Valencia (E)	0,1l   0,75l	<b>7.00   49.00</b>
<b>Riesling alkoholfrei</b> Kloster Eberbach, Rheinhessen (D)	0,1l   0,75l	<b>8.00   55.00</b>

## ROSEWEINE

<b>DW Rosé Zürich</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l   0,75l 1,50l	<b>9.00   61.00</b> <b>131.00</b>
<b>Fischer's Fritz, Federweiss</b> Turmgut Erlenbach (CH)	0,1l   0,75l	<b>8.00   58.00</b>
<b>Miraval</b> Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	0,1l   0,75l 1,5l   3,0l 6,0l	<b>10.00   69.00</b> <b>138.00   333.00</b> <b>777.00</b>
<b>Whispering Angel</b> Chateau d'Esclans, Provence (F)	0,1l   0,75l 1,5l   3,0l	<b>11.00   77.00</b> <b>186.00   390.00</b>

## ROTWEINE

<b>DW Cuvée rouge Zürichsee</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,1l   0,75l	<b>8.50   59.00</b>
<b>Schiffstation, Pinot Noir</b> Turmgut Erlenbach (CH)	0,1l   0,75l	<b>8.50   58.00</b>
<b>Tempranillo Crianza</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,1l   0,75l	<b>9.50   69.00</b>
<b>Tempranillo Reserva</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,1l   0,75l	<b>12.00   84.00</b>
<b>Treggiaia</b> Villa Bibbiani, Toscana (I)	0,1l   0,75l	<b>9.50   66.00</b>
<b>Gagliole Colli Della Toscana Centrale, der Familie Bär, Erlenbach</b> Gagliole, Toscana (I)	0,75l	<b>109.00</b>
<b>Ilatraia, der Familie Widmer, Zürich</b> Brancaia, Toscana (I)	0,75l	<b>108.00</b>
<b>Contos da Terra</b> Quinta do Pôpa, Douro (P)	0,1l   0,75l	<b>6.00   39.00</b>

## SPECIALS

<b>Geschenkgutscheine</b> für alle Betriebe, div. Designs	<b>10.00</b>
<b>Safari-Zelt Deluxe</b> dream with Style, inkl. Fl. Champagner	<b>je Nacht 170.00</b>
<b>Fischer's Base-Camping</b> Übernachten auf tollstem Camp-Ground	<b>je Nacht 20.00</b>
<b>Haus am See (oder weiter weg)</b> Kauf oder Verkauf, call Dariush von Dale & Péclard 079 244 14 41	
<b>Wakeboard</b> eine Session, mit Boot, Crew, Gear im Fischer's Fritz	<b>pro 15 Min. 85.00</b>
<b>Buch über Michel Péclard</b> Aus der Sicht von Christian Gerig, mit Widmung möglich	<b>30.00</b>
<b>Dermatologischer Sonnenschutz SPF 45</b> Protect Me, reich an Niacinamid und aktiven Inhaltsstoffen, von Praxis am Paradeplatz by Dr. Mandana Péclard	<b>45.00</b>

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. 8.1 % MwSt.