



FISCHERS
FRITZ

IHRE TRAUM- LOCATION FÜR JEDEN ANLASS

An einem der schönsten Orte, die der Zürichsee zu bieten hat. Direkt am Wasser im Fischer's Fritz, mit atemberaubendem Blick auf Stadt- und Bergpanorama.

Bei uns ist alles möglich: Von der Hochzeit am See bis hin zum ganz besonderen Firmenanlass unter freiem Himmel. Legen Sie nach einer romantischen Schifffahrt im kleinen Hafen vom Fischer's Fritz an und geniessen Sie Ihren besonderen Tag bei uns. Oder feiern Sie zum Beispiel Ihre rauschende Geburtstagsparty bei uns im Hause und übernachten Sie in unseren einzigartigen Safarizelten direkt am Wasser. Wer es noch etwas gediegener möchte, der bettet sich in unserem gemütlichen Cottage oder im nostalgischen Airstream-Wohnwagen.

Fischer's Fritz würde gerne Ihre Träume wahr machen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir setzen sie mit Freude um. Und servieren Ihnen natürlich nebst frischem, feinem Zürichsee-Fisch auch vieles andere mehr.

RÄUMLICHKEITEN

Ort und Personenzahl	Aperitif	runde Tische	lange Tische
Beiz	50	-	50
Zelt gross	150	70	100
Zelt klein	70	40	60
Podest	30	-	30
Balkon	30	-	20

Eine exklusive Miete von allen Räumlichkeiten des Fischer's Fritz zusammen ist leider nicht möglich.

MINDESTKONSUMATIONEN

Grosses Festzelt CHF 12 000, kleines Festzelt CHF 7 500,
Beiz (inkl. Balkon) CHF 6 500, Podest CHF 4 000, Balkon CHF 1 500,

Aperitif* Mo-Mi CHF 60 pro Person, Do-So CHF 100 pro Person

* Nur Aperitif, ohne anschliessendes Essen

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN

Runde Tische mit Stühlen

Preis auf Anfrage

ZEIT

Reservationszeiten Fischer's Fritz: ab 11:30 bis 16.00 Uhr; ab 17.00 bis 00:00 Uhr*

* Eine frühzeitig Ankunft kann beantragt werden (pro Stunde CHF 1 000).

Maximal 2 Stunden (15.00-17.00 Uhr). Verlängerung nach 00:00 Uhr sind nicht erlaubt.

SAFARIZELTE

Unsere Safarizelte sind voll ausgestattet mit Holzboden, komfortablem Doppelbett, Decken, Handtüchern sowie einem Gartenplätzli direkt am Wasser und kosten CHF 170 für zwei Personen pro Nacht, eine Flasche Champagner inklusive.

AIRSTREAM

Unser Original Airstream Overlander 27' lässt keine Wünsche offen. Diese Design-Ikone bietet «American way of life-Feeling» und alles, was es für ein komfortables Übernachten braucht. Der Wohnwagen im berühmten silbrigen Aluminium-Look ist klimatisiert und ausgerüstet mit Strom, Decken und Kissen. Er bietet Platz für max. 2 Personen und kosten CHF 160 pro Nacht.

WAKEBOARD-ACADEMY

Die Wakeboard-Basis direkt auf dem Camping-Gelände. Hier finden Amateure und Ambitionierte alles, was man zum Wakeboarden braucht. Mit vier Booten und reichlich Rental-Gear gibt es immer genug Water-Time. Daneben bietet die Academy Stand Up Paddling sowie eine Trampolin-Area für die Kleinen an. Mehr dazu auf wakeboardacademy.com

BEACHSPORT

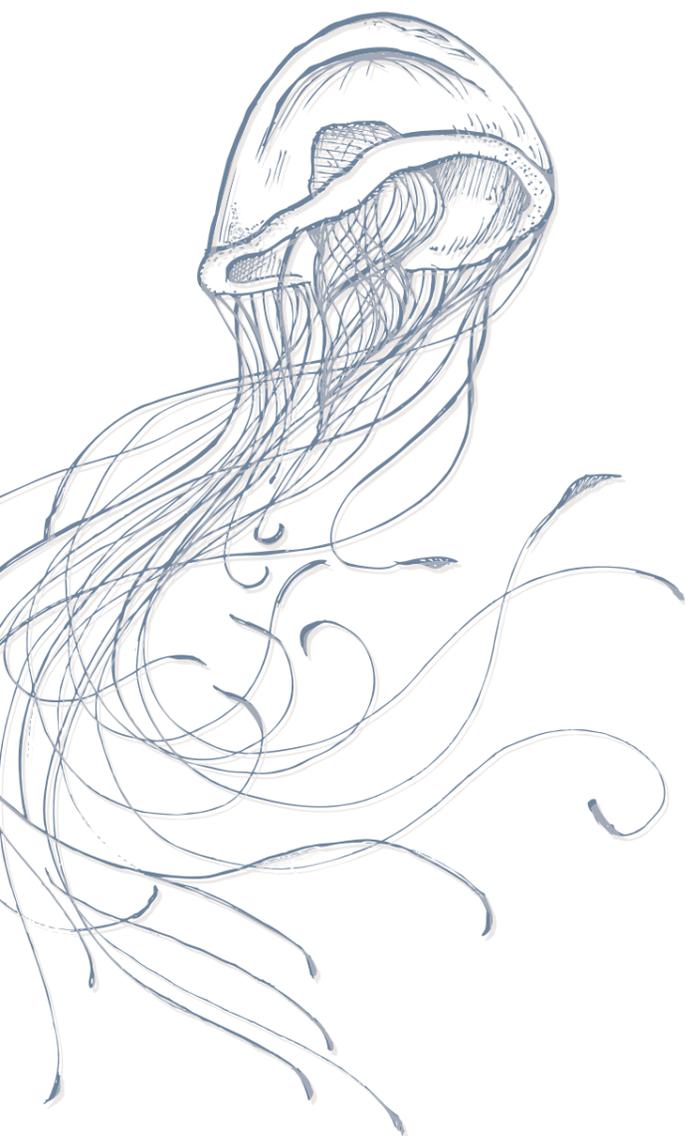
Neben Wakeboarden und Stand Up Paddling bietet Fischer's Fritz auch an Land viel Spiel und Spass. Mit einer soliden Pétanque-Bahn zum Beispiel. Dann warten ein paar Fitness-Geräte auf den Body-Feinschliff. Ein professionelles Beach-Volleyball-Feld lädt zum Match ein. Oder vielleicht trifft man bei den Tischtennis-Tischen auf Roger Federer, man weiss ja nie!

CHARTER-BOOTE

Vielleicht möchten Sie mit einer eigenen Flotte zu uns schippern? Die Hensa-Schifffahrtsgesellschaft in Rapperswil bietet verschiedene Chartermöglichkeiten für Event- und Miet-Boote. Informationen auf hensa-schifffahrt.ch



APÉRO HÄPPCHEN



KLEINE HÄPPCHEN

Bruschetta Rindstatar	7.00
Bruschetta Tomaten	4.50
Bruschetta Frischkäse, Gurke, Radisli	4.50
Bruschetta Avocado, Parmesan	5.00
Bruschetta Hummus und Chili	5.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	5.50
Pouletspiessli, Limetten, Koriander, Sesam	7.00

Gerne bereiten wir Ihnen die Häppchen
ab 20 Stück pro Variante vor.

HÄPPCHEN ZUM TEILEN - 1 PORTION FÜR 5 PERSONEN

Parmesan, Oliven und Nüssli	16.00
Grissini mit Rohschinken	18.50
Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	29.50
Pouleflügeli	28.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Portion Falafel mit Joghurt-Dip	32.50
Mönchhof Plättli mit ausgesuchten Trockenfleischspezialitäten vom Stockengut, Käse vom Schnebelhorn und Spreewaldgurke	39.50
Zürichsee Gyoza mit Sweet Chili Sauce	23.00

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.



TAVOLATA UND GRILLPLAUSCH

TAVOLATA «GOLDKÜSTE»

(bis 50 Personen)

Vitello Tonnato,
Tomaten-Mozzarella,
Coco's Gemüsekorb
mit Sardellenmayonnaise
pro Person 24.50

Gebrautes Felchenfilet,
Rosa gebratenes Entrecôte,
Mistkratzerli mit Rosmarin
und Knoblauch,
Pommes mit Trüffel-Flavour,
Spinat und Ofengemüse
pro Person 60.00

Zuckerbäcker Dessertbuffet
(ab 20 Personen)
mini Patisserie
pro Person 24.50

Menu komplett pro Person 109.00

TAVOLATA «PFNÜSELKÜSTE»

(bis 50 Personen)

Avocado mit Gemüsevinaigrette,
Portion Falafel,
Coco's Gemüsekorb
mit Sardellenmayonnaise
pro Person 22.50

Fischknusperli mit Tartarsauce,
Wienerschnitzel,
Pouletflügeli,
Pommes mit Trüffel-Flavour
und Ofengemüse
pro Person 53.50

Fischer's Fritz Dessertbuffet
(ab 20 Personen)
pro Person 21.50

Menu komplett pro Person 97.50

TAVOLATA «STADT ZÜRICH»

(bis 50 Personen)

Gemischter Jungblattsalat,
Coco's Gemüsekorb
mit Sardellenmayonnaise
pro Person 16.50

Fischknusperli mit Tartarsauce,
Pouletflügeli,
Pommes Frites und Ofengemüse
pro Person 41.50

Glace-Chübeli vom Schlattgut
pro Person 6.90

Menu komplett pro Person 64.90

TAVOLATA «VEGI»

(bis 50 Personen)

Avocado mit Gemüsevinaigrette,
Tomaten-Mozzarella
pro Person 20.50

Falafel, Badi-Salat mit
Gerzensee-Grillkäse aus Bern,
ganzer Blumenkohl,
Ofengemüse, Pommes Frites
pro Person 40.50

Glace-Chübeli vom Schlattgut,
Tutu's ice pops (vegan)
pro Person 6.90

Menu komplett pro Person 67.90

GRILLPLAUSCH «GOLDKÜSTE»

(ab 50 Personen)

Entrecôte am Stück, Felchenfilet in der
Folie, Schweins- und Kalbsbratwurst,
Pouletspiess, Pumpispiess (Rind),
Gemüsespiess, Maiskolben

Dazu:

Reichhaltiges Salatbuffet, Baked
Potatoes, Senf, Ketchup, Kräuterbutter,
Chimichurri, BBQ-Sauce, Bürli

pro Person 92.50*
Grillkäse + 4.00

GRILLPLAUSCH «PFNÜSELKÜSTE»

(ab 50 Personen)

Felchenfilet in der Folie, Schweins- und
Kalbsbratwurst, Spareribs, Schweins-
halssteak, Pouletspiess, Pumpispiess
(Rind), Gemüsespiess, Maiskolben

Dazu:

Reichhaltiges Salatbuffet, Baked
Potatoes, Senf, Ketchup, Kräuterbutter,
Chimichurri, BBQ-Sauce, Bürli

pro Person 78.50*
Grillkäse + 4.00

GRILLPLAUSCH «STADT ZÜRICH»

(ab 50 Personen)

Schweins- und Kalbsbratwurst,
Spareribs, Schweins-
halssteak, Pouletspiess, Pumpispiess
(Rind), Maiskolben, Gemüsespiess

Dazu:

Reichhaltiges Salatbuffet, Baked
Potatoes, Senf, Ketchup, Kräuterbutter,
Chimichurri, BBQ-Sauce, Bürli

pro Person 69.50*
Grillkäse + 4.00

WAS IST EINE TAVOLATA?

“Es gibt kaum eine geselligere Art, das Leben zu geniessen wie mit einer Tavolata. Wir servieren eine herrliche Variation verschiedener Platten oder grosser Teller mit allem, was Herz und Appetit begehrt. Davon bedienen sich alle Gäste, man reicht sich die Platten, probiert da, schnabuliert dort und nimmt, so viel und was man mag. Darum brauchen wir für Ihre Tavolata nur Ihre Geschmackspräferenzen. Den Rest erledigen wir.”

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Brot und Backwaren aus der Schweiz.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch

Lachs: Swiss Alpine Fish AG

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

* Preis Vegetarisch auf Anfrage.

ODER DIESE VARIANTEN

VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN

Falafelteller mit Hummus und Joghurt-Dip	28.50
Vegetarische Pokebowl	22.50
Hittl Vegi-Burger als Péclard Edition mit BBQ-Sauce im Biertreber Bun der Brauerei Locher	23.50
Ganzer Blumenkohl	19.00
Artischocke mit Gemüsevinaigrette	19.50

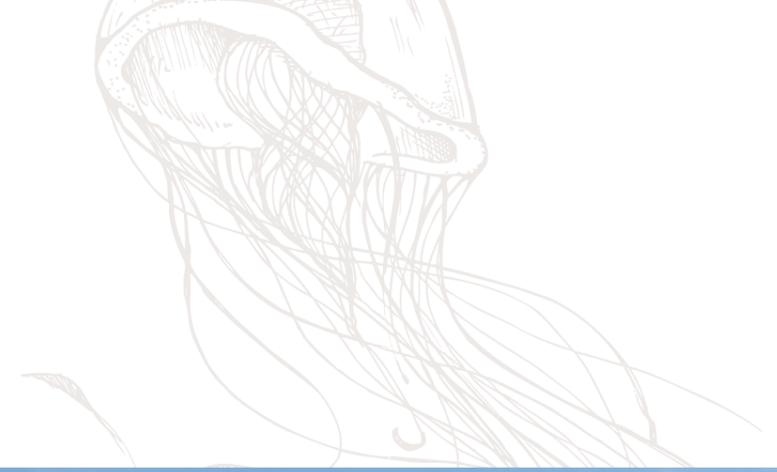
KINDER

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	21.50
Fischknusperli mit Pommes Frites	17.50
Pouletflügeli mit Pommes Frites	17.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	17.50

DESSERT

Fischer's Fritz Dessertbuffet (ab 20 Personen) Crèmeschnitte am Meter Schoggichüächli im Espresso-Tässli, Glace-Chübeli vom Schlattgut und Zuckerwatte	pro Person 21.50
Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen) mini Patisserie	pro Person 24.50
Crèmeschnitte am Meter	pro Person 14.50
Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce	pro Person 13.50
Warmes Schoggichüächli mit Sauerrahmglace (bis 20 Personen)	à 15.90
Glace-Chübeli vom Schlattgut	à 6.90
Cheesecake	pro Stück 11.00 ganz 110.00
Früchteplatte (für 10 Personen)	59.50





GETRÄNKE- KARTE

SOFTGETRÄNKE

Wasser mit/ohne Kohlensäure	1l	9.50
Sprite	30cl 5.00	1.5l 17.50
Sinalco	30cl 5.00	1.5l 17.50
Coca Cola	30cl 5.00	1.5l 17.50
Coca Cola Zero	30cl 5.00	1.5l 17.50
Rivella rot / blau / grün	30cl 5.50	1.5l 17.50

APÉROGETRÄNKE

Aperol Spitz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	14.00
No-Perol Spritz <i>Rebels 0.0% Aperitif, Aperitif Amiceri, Bitter-Sweet Pink Grapefruit, Bitter Lemon, Soda</i>	15.00
Heino <i>Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda</i>	18.00
Sundowner <i>Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco, Grapefruit, Lemon Juice, Soda</i>	18.00
Hausgemachter Ice Tea	1l 17.00
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l 85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l 29.50

BIERE

Einsiedler Maisgold	33cl	6.50
Einsiedler Weizen	50cl	9.00
Einsiedler (Alkoholfrei)	33cl	6.50

COCKTAILS

Negroni <i>Gin, Carpano Bitter, Antica Formula, Orange Bitters</i>	17.00
Amaretto Sour <i>Bio Amaretto Mattia Walcher, Lemon Juice, Gomme Sirup, Foam, Cherry Bitters</i>	18.00
Whisky Sour <i>Monkey Shoulder Whisky, Bergamot Juice, Vanille, Island Fruit Bitters, Barrel Aged Whisky Bitters</i>	18.00
Mojito Fischer's Fritz Style <i>Havana Especial, Ancho Reyes Verde, Bergamot Juice, Peppermint, Aromatic Bitters</i>	18.00
No-No-Jito <i>Rebels 0.0% Rum, Mint, Pomegranate, Lime, Soda</i>	15.00

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka, Brugal Anejo Rum, Jameson Whiskey	0.7l	180.00 <i>inkl. Fillers</i>
The Gardener French Riviera Gin by Brad Pitt, Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 años Rum, Monkey Shoulder Whisky	0.7l	220.00 <i>inkl. Fillers</i>
Luxador Limoncello	1l	94.00

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00

WEINE



WEISS 0,75l 1,5l

Schweiz		
Coco, Heida Visperterminen, St. Jodern Kellerei, Wallis	69.00	138.00
Pumpstation, Riesling-Sylvaner, Turmgut Erlenbach, Zürich	58.00	
Mönchhof am See, Räuschling, Turmgut Erlenbach, Zürich	59.00	
Österreich		
Grüner Veltliner, Wenzel, Kamptal	58.00	
Deutschland		
Riesling Feinherb, Weingut Wegeler, Mosel	63.00	
Riesling Alkoholfrei, Kloster Embrach, Rheingau	55.00	
Frankreich		
Chardonnay, Domaine de Castelnaud, Languedoc	44.00	
Sauvignon Blanc, Domaine de Castelnaud, Languedoc	44.00	
Petit Chablis, Domaine Durup, Chablis	66.00	
Italien		
Sauvignon Blanc, Vini di Lorenzi, Friaul	52.00	
Pinot Grigio, Vini di Lorenzi, Friaul	52.00	
Spanien		
Verdejo, Sympathy for the Devil, Wines N' Roses, Valencia	49.00	

ROSÉ 0,75l 1,5l

Schweiz		
Fischer's Fritz, Federweiss, Turmgut Erlenbach, Zürich	58.00	
Frankreich		
Miraval, Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence	69.00	138.00
Whispering Angel, Château D'Esclans, Côtes de Provence	77.00	186.00
Rose Osé, Domaine de Castelnaud, Languedoc	44.00	

ROT 0,75l 1,5l

Schweiz		
Schiffstation, Pinot Noir Auslese, Turmgut Erlenbach, Zürich	58.00	
Italien		
Treggiaia, Villa Bibbiani, Toscana	64.00	
Pulignano, Villa Bibbiani, Toscana	85.00	
Cabernet Sauvignon, Vini di Lorenzi, Friaul	44.00	
Spanien		
Tempranillo Crianza, Bodegas Trus, Ribera del Duero	69.00	
Tempranillo Reserva, Bodegas Trus, Ribera del Duero	89.00	
HIMMLISCH FEIN DER WEIN – UFNAU-WYY X HARALD NAEGELI		
Insel Ufnau's Riesling Silvaner, Klosterkellerei Einsiedeln	56.00	
Insel Ufnau's Federweisser, Klosterkellerei Einsiedeln	59.00	
Insel Ufnau's Bordeaux Blend, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Klosterkellerei Einsiedeln	66.00	

SCHAUMWEINE / CHAMPAGNE 0,75l

Frankreich		
Cuvée Alexandre 1 ^{er} Cru, Soutiran, Champagne	110.00	
Franciacorta Cuvette Brut, Villa Franciacorta	86.00	
Italien		
Prosecco Conegliano, Furlan, Valdobbiadene	69.00	
Prosecco Rosé, Furlan, Valdobbiadene	70.00	

Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants. Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen. Dafür wird ein Zapfengeld von 35 Franken pro Flasche (0.75l) verrechnet. Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

HOCHZEITS- TORTE



Die Liebe zu Süßem hat Corina Davatz seit jeher in sich getragen. Dem Credo Ihrer Familie «lieber weniger, dafür selbstgemacht & mit Zutaten aus dem Garten» verdankt Sie Ihren Anspruch an hochwertige & geschmacklich einzigartige Desserts.

Geben Sie Ihrem Anlass einen ganz besonderen Geschmack.

PAN DE MIEL DESSERT GMBH

Corina Davatz
mail@pandemiel.ch
079 723 45 74
www.pandemiel.ch

Die Zuckerbäcker Marc Döhring & Cornelia Vock

Schon in der Kindheit zog es die beiden zum Backofen. Was früher ein Hobby war, wurde zum Beruf und Ihrer Leidenschaft.

2018 wurde der Traum von einer eigenen Zuckerbäckerei für Marc Döhring wahr. Ein Jahr später stiess Cornelia dazu. Gemeinsam mit ihrem Team stellen sie täglich frische Patisserie her. Besondere Freude macht den beiden Zuckerbäckern, individuelle Torten nach Wunsch der Kundinnen und Kunden herzustellen und so einem Fest einen besonderen Höhepunkt zu verleihen.

MARC DÖHRING - DER ZUCKERBÄCKER

Schlüsselgasse 3
info@der-zuckerbaecker.ch
044 994 80 01
www.der-zuckerbaecker.ch

GROSS- GEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte oder der Durchschnittskon-

sumtation von CHF 100.00 pro Person zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders.

Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich.

Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintragen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

MUSIK IM FREIEN STRIKT NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz aufführen. Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.- Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir uns nicht leisten.

Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time» auch noch einmal Platz!

Besten Dank für Ihr Verständnis.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

BESTUHLUNG

In der Regel werden die Tische für 8 bis 16 Personen gedeckt. Es handelt sich um Festtischgarnituren mit Bänken. Stühle können aus Platzgründen nicht zur Verfügung gestellt werden.

SCHÄDEN / HAFTUNG

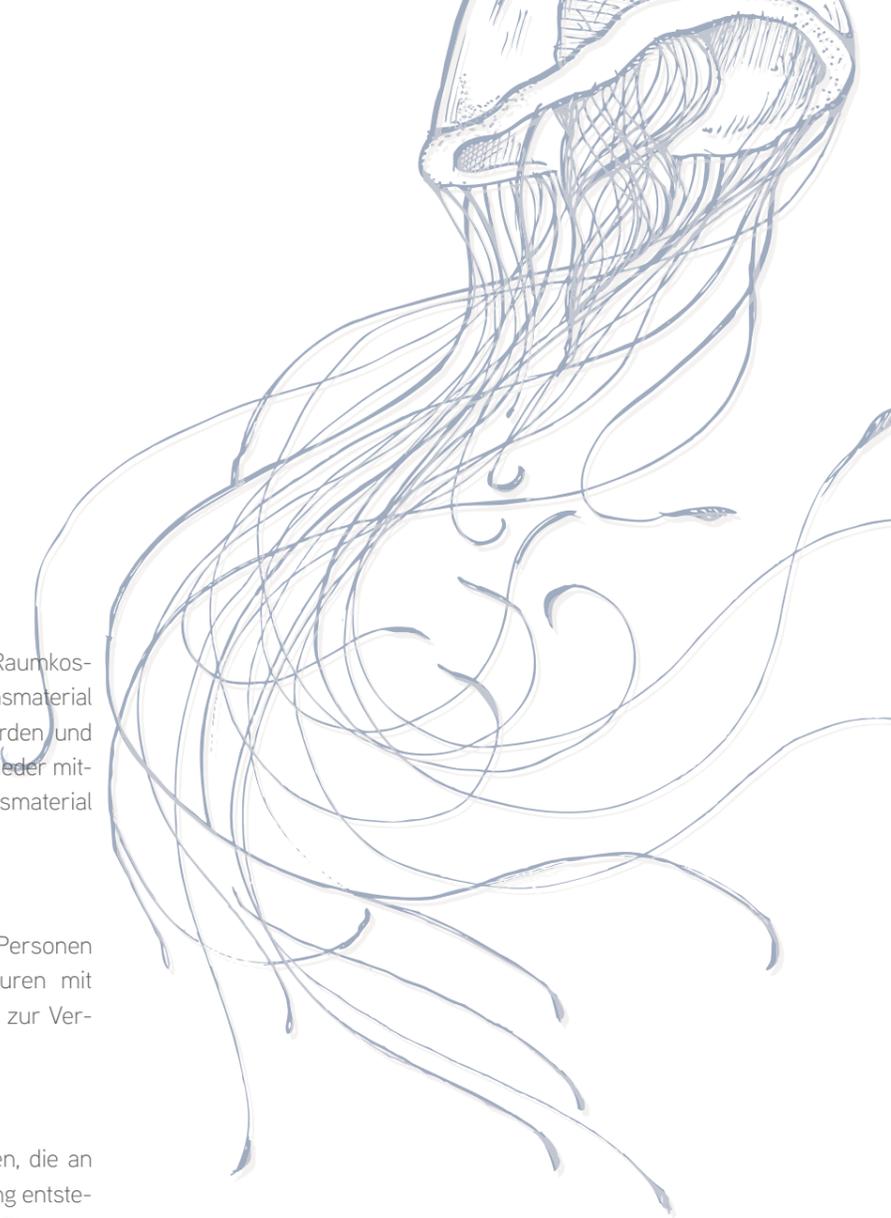
Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Fischer's Fritz bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.





Mediterranes Beach-Club-Flair
direkt am Zürichsee.

Sonnen- liegen

PREIS CHF 25.00
Reservieren Sie sich Ihren Platz
an der Sonne für einen Tag.

Lassen Sie sich bequem in
der unteren Seehälfte mit
unserem schnellen Böötti abholen.

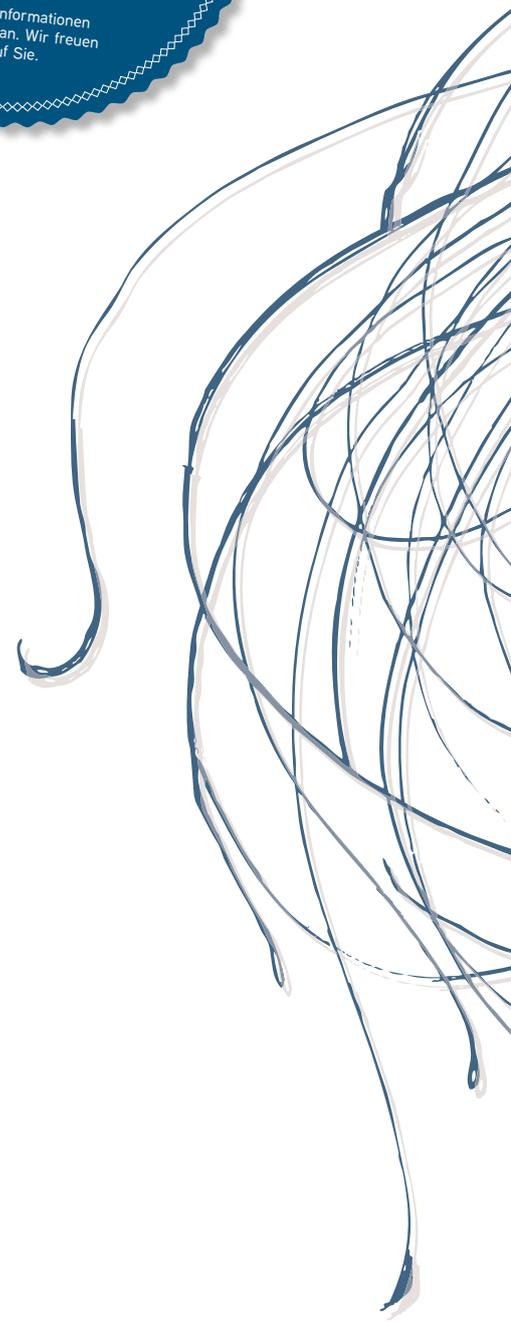
Boot- Service

Für nähere Informationen
rufen Sie uns an. Wir freuen
uns auf Sie.

Noch kein Rahmenprogramm
für Ihr Event?

Wakeboard Academy

Ob zu Land oder zu Wasser. Die Wakeboard
Academy hat das Richtige für Sie:
www.wakeboardacademy.com



Fischer's Fritz
Seestrasse 559
8038 Zürich

T: 044 480 13 42

bankett@fishers-fritz.ch
www.fishers-fritz.ch