



VEL KOMMEN

FRISCHER LACHS VOM FEINSTEN

LACHS – EINE NORDISCHE DELIKATESSE

Unsere Liebe zum Lachs entwickelte sich im hohen Norden. Da, wo die Mitternachtssonne im Sommer scheint und die Polarnächte die Winterabende zum Tag machen. Während seiner Zeit in Norwegen lernte der Frisk-Fisk-Gründer Matteo Trivisano den legendären Räuchermeister Frederik Møller Andersen kennen, dessen vorzüglicher Lachs mit dem in der Schweiz verkauften, Rauchlachs qualitativ wenig gemein hat. So entstand die Idee für eine Lachsbar und der Wunsch, den Schweizern diese nordische Köstlichkeit näher zu bringen.

Nach acht Jahren festen Glaubens daran, dass Frederik Møller Andersen der Räucherer des Jahrhunderts ist und nach dessen Zusage Lieferant zu werden, entschloss sich Matteo, im Dezember 2017 Frisk Fisk zu eröffnen.

DIE ERSTE LACHSBAR DER SCHWEIZ

Das Frisk Fisk Winterthur ist die erste Lachsbar der Schweiz: Im Herzen der Altstadt servieren wir Lachs-Bagels, frische Salate sowie weitere warme und kalte Köstlichkeiten mit nordischem Seafood als Hauptakteur. Alles direkt aus Norwegen geliefert von Frederik. Ein grosser Teil des Angebots bieten wir auch frisch aus der Theke für daheim an. Wir servieren Euch das, was die lokalen Schweizer Gemüsebauern und der nachhaltige Fischfang Norwegens saisonal liefern können. Die goldene Windrose an der Decke unseres Lokals aus dem 17. Jahrhundert hält uns stets auf Kurs.

Am Tag servieren wir im Frisk Fisk feinen Kaffee, Gipfeli und kleinere Snacks wie unsere Bagels, unter der Woche gibt es ein wechselndes Mittagsmenü. Neben Wein servieren wir lokales Craftbeer und auch mal einen Cocktail. Sonntag ist Brunchtag im Frisk Fisk – mit Lachs natürlich und für alle, die wollen auch Schaumwein à discrétion.

SKANDIES AT HEART!

Matteo, Julia, Jenni und Team



**FRISK
FISK** Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



**60°37'43.96"N
5°16'05.48"E**



THEKE

KAUFE DEINEN LACHS UND MEERESFRÜCHTE DIREKT BEI UNS AN DER THEKE UND NIMM IHN VAKUMIERT ODER IN PAPIER GEPACKT NACH HAUSE

Unser geräucherter Lachs stammt von der Westküste Norwegens. An diesem magischen Ort befindet sich eine Aquakultur welche ihre Lachse unter sehr strikten Richtlinien kultiviert. An einem Ort, wo die Lachse einen Lebensraum mit bester Wasserqualität genießen. Der Lachs entspricht einem renommierten Gütesiegel, das für eine naturnahe Aufzucht, beste Qualität und strenge Kontrollen steht. Sämtliche Vorgänge wie beizen und marinieren werden alle in-house gemacht. Zwischen Juni und September gibt es bei uns auch Wildlachs.

LAKS GERÄUCHERT

KALTGERÄUCHERTER LACHS «THE CLASSIC»	11.50 / 100 GRAMM
KALTGERÄUCHERTER LACHS «BEETROOT»	13.50 / 100 GRAMM
KALTGERÄUCHERTER LACHS «AQUAVIT»	15.50 / 100 GRAMM
WARMGERÄUCHERTER LACHS «HOT SMOKED»	12.50 / 100 GRAMM
WARMGERÄUCHERTER LACHS «PEPE VALLE MAGGIA»	13.50 / 100 GRAMM

LAKS GEBEIZT

GRAVLAX «NORDIC» MIT DILL	12.50 / 100 GRAMM
GRAVLAX «DEUX-FRÈRES» MIT GIN	15.50 / 100 GRAMM

LAKS ROH

FRISCHER LACHS MIT HAUT	6.50 / 100 GRAMM
-------------------------	------------------

ØSTERS GOLF VON MORBIHAN / WATTENMEER

BRETONISCHE AUSTERN NR. 3 – PALM D'OR	3.50 / STK
---------------------------------------	------------

REKER WILDFANG NORWEGEN

SCHRIMPS KALT GERÄUCHERT	13.50 / 100 GRAMM
--------------------------	-------------------

SAUCEN FRISK FISK

DILLSSENF BIO MEERRETTICHTSAUCE	9.50 / STK
-----------------------------------	------------



**FRISK
FISK** Trivisano

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



**60°37'43.96"N
5°16'05.48"E**



ØSTERS

IMMER FRISCHE AUSTERN BEI FRISK FISK

Unsere Austern werden im Golf von Morbihan in der Nähe von Arradon gezüchtet. Sie gewannen in den letzten sieben Jahren den Preis der Medaille d'Or Paris. Seit jeher pflegen wir nun einen Direktbezug.

AUSTERNMENU IM FRISK FISK

1 Bretonische Auster Nr. 3	4.50
3 Bretonische Austern Nr. 3	12
5 Bretonische Austern Nr. 3	18

Hildegard Knef

6 Bretonische Austern Nr. 3	36
1 Glas Champagne Fleur de l'Europe Brut Nature	

**IMMER AM ERSTEN MITTWOCH IM MONAT
IST SEAFOOD FESTIVAL IM FRISK FISK
WINTERTHUR UND IM FRISK FISK ZÜRICH.
84.- / PERSON**



**FRISK
FISK** Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



**60°37'43.96"N
5°16'05.48"E**



MAT

FORRETTER – KLEINE GERICHTE

Unsere kleinen Gerichte zum Beginnen oder als Apéro.

WEISSWEINSCHAUM SUPPE 10.50

Weisser Burgunder | Rahm | Blätterteiggebäck

LAKS PINNERLachs im Teig 18.50

Frischlachsstreifen & Gemüsesticks gebacken |
Kräuter – Kapern - Mayonnaise

SILDE Heringsalat 18.50

Hering | Limette | Fenchel | Orangenfilets | Vinaigrette

SMØRREBRØD Lachsbrot 26

Kaltrauch Lachs | Bio Roggenschrotbrot | Frischkäse | Kapern |
Rote Zwiebeln | Blattsalat | «Frisk Fisk» Dillsenf- &
Meerrettichsauce

RØKT REKER Geräucherte Shrimps 9

Shrimps geräuchert | Zitrone

STEKTE NØTTER Nussmischung 6.50

Nussmischung geröstet & gesalzen



**FRISK
FISK** Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



**60°37'43.96"N
5°16'05.48"E**



MAT

MELLOMRETTER – ZWISCHENGERICHTE

Unsere Gerichte für zwischendurch oder zum dazu bestellen.

LAKSEVARISJON MED NORSK REKER Lachsvariation 100g 26

Lachs kalt geräuchert | Warm geräuchert | Gebeizt |
Shrimps kalt geräuchert | «Frisk Fisk» Biodillsenf |
Meerrettichsauce | Rote Zwiebeln | Kapern

LAKSETATARE VARISJON Lachstatar Variation 28

Frischlachs | «Frisk Fisk» Dillsenfsauce | Gurken süss/sauer |
Peperoncini scharf | Kapern | Zwiebeln | Zitrone | Lachsrogen |
Toastbrot

RØKT RØYE Geräucherter Saibling 28.50

Saibling geräuchert | Blumenkohl Pannacotta | Sambal |
Kräuter – Kapern - Mayonnaise

BAKT POTET Ofenkartoffel 28

Ofenkartoffel | Aquavit Lachs | Fenchel-Orangen Salat |
Kräuter Crème-Fraîche

RØDBETE Rote Beete 32.50

Randen Lachs | Lachsrogen | Crème-Fraîche geräuchert |
Gurken und Randen Pickels



**FRISK
FISK** Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



**60°37'43.96"N
5°16'05.48"E**



MAT

HOVEDRTETTER

Unsere kalten Hauptgerichte.

LAKSEVARISJON MED NORSK REKER Lachsvariation 150g 36
Lachs kalt geräuchert | Warm geräuchert | Gebeizt |
Shrimps kalt geräuchert | «Frisk Fisk» Biodillsenf |
Meerrettichsauce | Rote Zwiebeln | Kapern | Zitrone

LAKSETATAR FRISK FISK Lachstatar 26
Frischlachs | Kapern | Zwiebeln | «Frisk Fisk» Biodillsenf |
Gurken süss/sauer | Zitrone | Saisonaler Salat

NORDISK BOWL 32
Frischlachs | Rollgerste | Spinat | Rote Beete | Brunost |
Kartoffel Crunch | Meerrettichsauce

LAKS SASHIMI Roher Lachs 30
Frischlachs mit Sesamkruste | Pak-Choi | Sesam |
Ingwer – Limetten – Chili Fischsauce

HOVEDRTETTER – LAKSFRI

Unsere vegetarischen Hauptgerichte.

VEGETARISKE NUDLER Vegetarische Nudeln 26
Nudeln handgemacht | Gemüse Saisonal | Parmesan |
Rahm

OVERRASKELSE VARIASJON Überraschungsgericht 28
Lassen Sie sich überraschen mit einer vegetarischen Variation



**FRISK
FISK** Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



**60°37'43.96"N
5°16'05.48"E**



MAT

HOVEDRTETTER – FRISK FISK KLASSIKER

All times favourite.

BAKT LAKS Ofenlachs 38
Frischlachs gebacken | Ofenkartoffel | Gemüse Saisonal |
Zwiebel-Crunch | Crème-Fraîche | Kräuter

LAKS RAVIOLI 28
Lachsravioli | Beurre Noisette | Blattspinat | Peperoncini |
Lachsrogen

LAKS NUDLER Hausgemachte Nudeln 28.50
Warmrauch Lachs | Nudeln | Kräuter | Rahm | Parmesan

BAKT BAGEL Gebackener Bagel 27
Warmrauch Lachs | Burrata | Spinat | Peperoncini |
Spiegelei | Kräuter – Kapern - Mayonnaise

KOKKENS VALG – CHEFS CHOICE

Ein Überraschungsmenü welches von uns für euch zusammengestellt wird. Bestehend aus Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang. Das Einzige was ihr entscheiden dürft ist, ob ihr das Ganze mit oder ohne Wein möchtet. Den Rest erledigen wir für euch – Lasst euch überraschen, es macht Spass!

MENÜ SURPRISE

3 Gänge 85 p.P.
3 Gänge mit Weinbegleitung 120 p.P.



FRISK
FISK Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



60°37'43.96"N
5°16'05.48"E



MAT

NOE SØTT - SÜSSES

<u>GEDÄMPFTE APFELSCHNITZE</u>	17.50
Apfel Vanilleglace Zimt-Crunch	
<u>PLOMME SMULDRE</u> Zwetschgencrumble	10
Zwetschgen überbacken mit Crumble	
<u>SJOKOLADEKAKE I ORANSJE</u> Schokoladenkuchen mit Orange	18.50
Schokoladenkuchen gebacken in Orangenschale Sauerrahmglace	

KÄSE - OST

<u>KÄSETELLER</u>	17.50
Hartkäse Weichkäse Brunost Marmelade	

Falls Sie Fragen zu den Allergenen oder zu den Inhaltsstoffen haben, stehen Ihnen unsere Spezialisten jederzeit zu Verfügung.

DEKLARATION FISCH & SEAFOOD

Norwegen - Lachs, Kabeljau, Kingcrab, Jakobsmuscheln, Krebs, Miesmuscheln
Frankreich - Austern

Alle unsere Produkte werden direkt und ohne Umwege importiert. Sie sind von höchster Qualität und frei von Antibiotika.



FRISK
FISK Trivisano



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive MwSt.



60°37'43.96"N
5°16'05.48"E