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 in Winterthur zu eröffnen.

FRISK FISK IST IN ZÜRICH ANGEKOMMEN.

Im einstigen Kaffee Mohrenkopf im Niederdorf Zürich befindet sich seit Anfang 2021 der zweite Standort von Frisk Fisk. Im Gegensatz zur einfacheren Lachsbar in Winterthur stehen hier aufwendigere Seafood-Gerichte im Zentrum. Wir servieren natürlich unsere Lachs-Varianten aber ebenso eine saisonal wechselnde Auswahl von Seafood-Gerichten sowie vegetarische Spezialitäten. Ergänzt wird das Angebot von einer Weinkarte mit natürlich produzierten Weinen, die wir gemeinsam mit unseren Freunden vom Wein-Punkt gestalten. Das Gemüse stammt, wenn immer möglich aus lokalem Anbau, Lachs und Seafood aus nachhaltiger Zucht oder Wildfang. All unsere Seafood-Spezialitäten beziehen wir direkt beim norwegischen Räuchermeister Frederik. Ein grosser Teil des Angebots kann für daheim gekauft werden.

Am Tag servieren wir im Frisk Fisk Zürich feinen Kaffee und kleinere Snacks wie unsere Austern aus der Bretagne, 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, Isabelle, Daniel 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

FISK & SKALLDYR ROH & GEKOCHT

FRISCHER FISCH SAISONAL / FILLETIERT MIT HAUT	PREISE VARIEREN
FRISCHER SEAFOOD SAISONAL	PREISE VARIEREN

ØSTERS GOLF VON MORBIHAN / WATTENMEER

BRETONISCHE AUSTERN NR. 3 – PALM D'OR	3.00 / ST.
WILDE WATT AUSTERN	4.00 / ST.

REKER WILDFANG NORWEGEN

SHRIMPS KALT GERÄUCHERT	13.50 / 100 GRAMM

SAUCEN FRISK FISK

DILLSENF BIO | MEERRETTICH	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	33
6 Bretonische Austern Nr. 3	
1 Glas Champagne Fleur de l'Europe Brut Nature	

WILDE WATT AUSTERN AUS DEM WATTENMEER

Die Wilden Watt Austern werden von Hand auf natürlichen Austernbänken im niederländischen Wattenmeer gesammelt. Es handelt sich um die Japanische Auster (Crassostrea gigas).

1 Wilde Watt Auster	6
Hildegard Knef „GOES DUTCH"	38
3 Bretonische Austern Nr. 3	
3 Wilde Watt Austern	
1 Glas Champagne Fleur de l'Europe Brut Nature	

FRISK FISK Trivisano

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

60°37'43.96"N
5°16'05.48"E

MAT

FORETTER – EINSTIMMUNG

LAKSETATARE Lachstatar 21
Eigelb-Crème | Kapern | Zwiebel rot

LAKSEVARISJON MED NORSK REKER Lachsvariation 23
Lachs kalt geräuchert | heiss geräuchert | gebeizt |
Shrimps kalt geräuchert | Frisk Fisk Bio Dillsenf |
Meerrettichsauce | Zwiebel rot | Kapern

LAKSSUR Saurer Lachs 19
Lachs Escabeche | Gemüse | Buttermilch | Dill | Fruchtgel

VARMRØKT LAKS Lachs warm geräuchert 16
Kartoffel-Espuma | Liebstöckelpulver | Kartoffelcrunch

NORSK FISKE SUPPE Norwegische Fischsuppe 17
Lachs | Kabeljau | Gemüse | Liebstöckelöl

SJØKREPS Kaisergranat 16
Languste geräuchert | Sellerie | Gerste | Nussbutter

GRILLET SALAT Gegrillter Salat 13
Langusten-Schaum | Pilzpüree | Kräuteröl | Holundergel

BÜFFELMOZZARELLA 14
Gemüse | Holunderblüten pickled | Olivenöl

FRISK FISK Trivisano

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

60°37'43.96"N
5°16'05.48"E

MAT

HOVEDRETTER-HAUPTDARSTELLER

LEGANGER'S KAMSKJELL 34
Jakobsmuscheln gebraten | Gemüse | Haselnuss

FREDRIK OG LILLE MARI Fredrik und die kleine Marie 36
Lachs grilliert | Kombucha Beurre Blanc | Kartoffel | Gemüse

KJENDLI'S SKALLDYRSFAT (AB 2 PERSONEN) Bouillabaisse 32 p.P.
Meeresfrüchte | Safransud | Gemüse | Fries | Aioli

BAKKEN'S BAKFISK 29
Steinbeisser frittiert | Kräuter-Crème | Kartoffeln | Gemüse pickled

KAL - *VEGETARISCH* 26
Spitzkabis | Zwiebeln | Apfel | Shiitake geräuchert | schwarzer Knoblauch | Wacholder

MYSTISK MENY – CHEF'S CHOICE

Ein Überraschungsmenü welches von uns für euch zusammengestellt wird. 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!

4 GÄNGE 80 p.P.
2 Einstimmung | 1 Hauptdarsteller | 1 Süsses

4 GÄNGE MIT WEINBEGLEITUNG 120 p.P.
2 Einstimmung | 1 Hauptdarsteller | 1 Süsses

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

SJOKOLADE 11
Schoggiküechli mit La Flor Schoggi | Doppelrahm

JOGHURT 9
Joghurt Espuma | karamellisierte weisse Schokolade | Quitte | Muskatnusskrokant

OSTVARIASJON Käsevariation 11
Dörrfrüchtebrot | Kürbis-Chutney | Apfel

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 / Holland – *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