



FISCHERS FRITZ

Trudi Götz bleibt mit den Absätzen ihrer Stilettos zwischen den Holzbrettern hängen und der Chauffeur von **Jürg Marquard** sondiert das Gelände, bevor er den Chef zum Dinner herfährt. **Philippe Gaydoul** oder **Beat Curti** zählen zu den Stammgästen: Auf dem Campingplatz in Wollishofen drängt sich die hiesige Prominenz auf Festbänken und geniesst die einfache Küche mit grossartigem Seeblick. «Die Leute haben genug von Schickimicki», weiss Pächter **Michel Péclard**. Sein Erfolgsrezept: Er hat den einzigen Berufsfischer der Stadt Zürich an Land gezogen, der das Restaurant täglich mit frischem Fisch versorgt. Dazu schafft er mit viel Liebe zum Detail ein stilvolles und entspanntes Ambiente. Und selbst wenn der Laden bestens läuft, lässt sich der umtriebige Gastronom noch was einfallen. Neuster Coup ist die Sushi-Bar: Hier kreiert Koch **Thomas Schwörer** Sushi aus Süswasserfisch. Egli und Felchen kommen frisch aus dem See, Forelle, Saibling und Süswasserkrebse aus Zucht. Damit die Schweizer-Sushis auch höchsten Ansprüchen genügen, hat Thomas Schwörer sein Handwerk bei japanischen Meistern im Swissôtel in Osaka verfeinert.
www.fischers-fritz.ch