



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat 9.00
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons
Salade du Fischerstübli
Graines, noix torréfiées, croûtons

Suppe des Augenblicks 11.00
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot
Soupe du moment
Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail

Kürbiswaffel 16.00
Ziegenkäseespuma, karamellierte Feige & Nüsse
Balsamico Reduktion, Herbstsalatbouquet
Gaufre à la Courge
Espuma de chèvre, figues & noix caramélisées
Réduction de vinaigre balsamique, bouquet de salade
d'automne

Entenleberterriner mit hausgemachtem Brioche
konfierte Zwiebeln im Rotwein, Kakaosauce 17.00
Terrine de foie gras de canard
Brioche maison, oignons confits au vin rouge, sauce cacao

Rehtatar geräuchert 18.00
Zwetschge, Hagebutte, Baumnüsse
Knoblauch, Schalotten
Tartare de chevreuil fumé
pruneaux, cynorrhodon, noix, ail, échalotes

Auch als Hauptgang bestellbar 38.00
peut aussi être commandé comme plat principal

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Hauptgang / Plat principal

Rindsfilet 47.00
Gebratene Entenleber
Trüffelsauce, Spinat, Kartoffel-Mousseline
Filet de bœuf
Foie gras de canard poêlé
Sauce aux truffes, épinards, mousseline de pommes de terre

Grilliertes Saiblingsfilet 42.00
Sauce Chartreuse, Petersilienwurzel
Polenta mit Nüssen
Filet d'omble chevalier grillé
Sauce Chartreuse, racine de persil
Polenta aux noix

Veggie Pot Pie 40.00
Spätzli, Herbstgemüse, Herbstpilzsauce
Veggie Pot Pie
Spätzli, légumes d'automne
sauce aux champignons d'automne



alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Unsere Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und gesalzener Butter
Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé.

Rindstatar/ Tartares de bœuf

Unsere Tatar aus Schweizer Rindfleisch
Nos tartares de viande de bœuf suisse

Klassisch 36.00

Kapern, Cornichons, Senf, Ketchup
Worcestershire-Sauce, Schalotten, Wachtelei
Câpres, cornichons, moutarde, ketchup
sauce Worcestershire, échalotes, œuf de caille

Trüffel 38.00

Klassische Mischung mit Trüffelöl, Trüffelspäne und Parmesan
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky
Mélange classique avec whisky fumé écossais

Paris 36.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten
Cornichons, Brotcroûtons
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Bern 38.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck
Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Maghreb 38.00

Hausgemachte orientalische Gewürzmischung
Arganöl, Harissa, Zitrone, Mandel, Minze
Mélange d'épices orientales fait maison, huile d'argan, harissa citron jaune, amandes, menthe

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto
Câpres, coulis de tomates séchées, basilic, jambon cru
pignons, parmesan, pesto de basilic

Tokyo 36.00

Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi
Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi

Bangkok 38.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,
Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch
Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre
noix de cajou, gingembre, ail grillé

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandeln, Calvados
Raifort, pomme verte, amandes grillées, Calvados

Provence 38.00

Rosmarin, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch, Estragon
Pinienkerne, Honig, grobkörniger Senf
Romarin, huile d'olive, échalotes, ail, estragon, pignons
miel, moutarde aux graines

Mexico 38.00

Guacamole, Chilisauce, rote Zwiebeln, Mais
dunkle Schokolade, Tequila
Guacamole, coulis de piment, oignons rouges, maïs, chocolat noir,
Tequila

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Unsere Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln
geröstetem Baguette und gesalzener Butter
Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette
grillée et beurre salé

Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 38.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft
Pekannusse, Preiselbeerkonfitüre
Saumon, épices boréales, jus de citron
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 38.00

Lachs, Zitronensaft, Schalotten, Cayennepfeffer
Schlagrahm
Saumon, jus de citron, échalotes, poivre de Cayenne
Crème Chantilly

Rio de Janeiro 38.00

Lachs, Ananas-Mango-Chutney, Paranüsse, rote Zwiebel
Minze, Petersilie, gegrillter Knoblauch, Limettensaft
Saumon, chutney de mangue-ananas, noix du Brésil, oignons rouges,
menthe, persil, ail grillé, jus de citron vert

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00

Lassen Sie sich überraschen oder
fragen Sie beim Personal nach
Tartare du moment végétarien
Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe

Fischerstübli Tatar Menu CHF 73.00

Kürbiswaffel 16.00

Ziegenkäseespuma, karamellisierte Feige & Nüsse
Balsamico Reduktion, Herbstsalatbouquet
Gaufre à la Courge
Espuma de chèvre, figues & noix caramélisées
Réduction de vinaigre balsamique, bouquet de salade
d'automne



Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00
mit gebratenen Kartoffeln, geröstetem Baguette
und gesalzener Butter

Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio
Servi avec pommes de terre sautées, baguette grillée et
beurre salé



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00

Saisonaler Früchtecoulis
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis de fruits de saison, glace du moment

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00
Saisonaler Früchtecoulis, Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis de fruits de saison, glace du moment

Churros im Bratapfel 13.00
Karamell mit gesalzener Butter
Churros dans la pomme au four
Caramel au beurre salé

Früchte Tatar 15.00
Zitronencreme, Pralinenbrioche
Tartare de fruits
Crème au citron, brioche aux pralines

Birnencrumble 14.00
Marronicreme, Karamell mit gesalzener Butter
Meringue
Crumble aux poires
Crème de marrons, caramel au beurre salé, meringue

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot
Kreation vom Fischerstübli-Team
Dessert du moment Inspiration de l'équipe du Fischerstübli

Glace / Sorbet vom Esort 4.50
mit Rahm / avec Chantilly +1.00

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Unsere Lieferanten:

- Frisches und saisonales Gemüse sowie die Früchte von Horai aus Fraubrunnen. Horai ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden
- Brot vom Obstberg Beck im Obstberg Quartier
- Frische Kräuter, Gemüse & Beeren von Stiftsgarten aus der Matte
- Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
- Tatarfleisch von Suterviande Schweiz
- Bio-Rindstatarfleisch von Au Cochon Rose

...und ein paar mehr

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt.



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

Wir wünschen „bon appétit“

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.