



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

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

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

Geräucherte Rüebli, Tartelette 14.00
Süsskartoffel Püree
Orange-Zitrone-Mayonnaise
Carottes fumées, tartelette
Purée de patates douces
mayonnaise à l'orange et au citron

Markknochen 14.00
Petersiliencrumble, Speck
Pastis, Schalotte, Knoblauch
Salatbouquet
Os à moelle
Crumble au persil, pastis, échalote, ail, lardons
Bouquet de salade

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

Hauptgang / Plat principal

Gebratene Taube 45.00
Kartoffelgratin
Karamellisierter Brüsseler mit Orange und Speck
Pigeon rôti
Gratin de pommes de terre
Endives caramélisés à l'orange et lard

Grilliertes Kabeljau Filet 43.00
Vanille-Sauce, Lauch
Konfierter Topinambur
Filet de cabillaud grillé
Sauce vanille, poireaux
Topinambour confit

Paniertes Blumenkohlsteak 40.00
Linsen, Coleslaw, Trüffelschaum
Steak de chou-fleur pané
lentilles, coleslaw, mousse de truffes



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

Maghreb 38.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa
Zitrone, Mandel, Minze
Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune, amandes, menthe

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto
Câpres, coulis de tomate séchée, 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, amande grillée, Calvados

Provence 38.00

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

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio

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

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00
Winterliche Creme anglaise, Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Crème anglaise hivernale, glace du moment

Fischerstübli Schwarzwälder 12.00
Preiselbeeren und Barrel Gin
Fischerstübli forêt noire
Airelles et Barrel Gin

Orangen-Bavarois mit Grand-marnier 14.00
Spekulatius Creme, Nougatine
Bavarois à l'orange et Grand Marnier
crème de spéculos, nougatine

Crêpes Suzette mit Vanille Glace 20.00
für 2 Personen am Tisch flambiert
Crêpes Suzette avec glace vanille
pour 2 personnes flambé à table

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

Fischerstübli Tatar Menu

CHF 71.00

Geräucherte Rüebli, Tartelette 14.00

Süßkartoffel Püree

Orange-Zitrone-Mayonnaise

Carotte fumées, tartelette

Purée de patates douces

mayonnaise à l'orange et au citron



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

Winterliche Creme anglaise

Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Crème anglaise hivernale, glace du moment