



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

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

Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat Kerne, geröstete Nüsse, Croutons Salade du Fischerstübli Graines, noix torréfiées, croûtons	9.00
Suppe des Augenblicks Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot Soupe du moment Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail	11.00
Kürbiswaffel 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	16.00
Wildschweinpastete mit Salat Pâté en croûte de sanglier avec salade	15.00
Rehtatar geräuchert Zwetschge, Hagebutte, Baumnüsse Knoblauch, Schalotten Tartare de chevreuil fumé pruneaux, cynorrhodon, noix, ail, échalotes	18.00
Auch als Hauptgang bestellbar peut aussi être commandé comme plat principal	38.00

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

Hauptgang / Plat principal

Duo vom Wildschwein CH Wildsauce, Kürbis, Rotkraut Spätzli, Herbstgarnitur Duo de sanglier CH sauce gibier, potiron, chou rouge Spätzli, Garniture d'automne	45.00
Grilliertes Saiblingsfilet Sauce Chartreuse, Petersilienwurzel Polenta mit Nüssen Filet d'omble chevalier grillé Sauce Chartreuse, racine de persil Polenta aux noix	42.00
Veggie Pot Pie Spätzli, Herbstgemüse, Herbstpilzsauce Veggie Pot Pie Spätzli, légumes d'automne sauce aux champignons d'automne	40.00



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, 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, échalote, ail, estragon, pignons
miel, moutarde aux graines

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
Pekannüsse, 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

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

Fischerstübli Tatar Menu CHF 73.00

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



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

Fischerstübli Wild Menu CHF 74.00

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



Duo vom Wildschwein CH 45.00
Wildsauce, Kürbis, Rotkraut
Spätzli, Herbstgarnitur
Duo de sanglier CH
sauce gibier, potiron, chou rouge
Spätzli, Garniture d'automne



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