



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

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

Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat Kerne geröstete Nüsse Croutons <i>Salade du Fischerstübli graines noix torréfiées croûtons</i>	9.00
Suppe des Augenblicks Kerne geröstete Nüsse Croutons Knoblibrot <i>Soupe du moment graines noix torréfiées croûtons pain à l`ail</i>	11.00
gebratene Kalbs-Milke (Kalbsbries) frischer Spargel frittierte Kapern geröstete Mandeln Bärlauch-Sauce reduziertes Balsamicodressing <i>Ris de veau poêlés asperges fraîches câpres frites amandes grillées sauce à l'ail des ours vinaigrette au vinaigre balsamique réduit</i>	18.00
Ceviche aus marinierten Garnelen Maracuja-Sauce Chili Zitrone Zwiebeln <i>Seviche de crevettes marinées sauce à la passion piment citron oignons</i>	18.00
Avocado - Küchlein mit Quinoa-Salat <i>Gâteau à l'avocat avec salade de quinoa</i>	13.00

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

Hauptgang / Plat principal

Ravioli mit Spinat und Ricotta Zitronesauce Brennessel-Pesto <i>Raviolis aux épinards et à la ricotta Sauce au citron Pesto d'orties</i>	42.00
Polenta-Gratin mit Blauschimmelkäse Morchel-Sauce Erbsen <i>Gratin de polenta au fromage bleu sauce morilles petits pois</i>	42.00
Risotto mit Haselnüssen Rüebli-püree Fenchel / Puffbohnen / Safran-Knoblauch-Sauce <i>Risotto aux noisettes Purée de carottes Fenouil / Fèves vertes / Sauce au safran et à l'ail</i>	40.00
Diese Gerichte können kombiniert werden mit : <i>Ces plats peuvent être accompagnés de :</i>	
Eglifilet <i>filet de perche</i>	+ 6.00
Poulet - Ballottine Bärlauch Speck <i>Ballottine de poulet ail des ours lard</i>	+ 5.00

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 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 70.00

Geniessen Sie dazu unsere saisonal abgestimmte Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol 32.00

*Accompagnez ces plats de nos boissons de saison,
Avec ou sans alcool*

Ceviche aus marinierten Garnelen 18.00

Maracuja-Sauce | Chili | Zitrone | Zwiebeln

*Seviche de crevettes marinées
sauce à la passion | piment | citron | oignons*



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

Saison-Früchte-Coulis

Glace des Augenblicks

*Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis des fruits de saison
Glace du moment*

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00

Saison-Früchte-Coulis

Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Coulis des fruits de saison

Glace du moment

Rhabarber Tartelette 13.00

Caramel - Fleur de sel | Mascarpone-

Creme | Tonkabohnen

Tartelette à la rhubarbe

Caramel - Fleur de sel | Crème au mascarpone |

Fève de tonka

Schokoladenmousse

Grüner Apfel | Sellerie 13.00

Mousse au chocolat | Pomme verte | Céleri

Mille Feuille 13.00

Saisonfrüchte | Vanillesauce (*crème anglaise*)

Mille feuille | Fruits de saison | crème anglaise

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot

Kreation vom Fischerstübli-Team

Dessert du moment | inspiration de l'équipe du Fischerstübli

Glace / Sorbet vom Restaurant «Essort» 4.50

mit Rahm / *avec chantilly* +1.00