

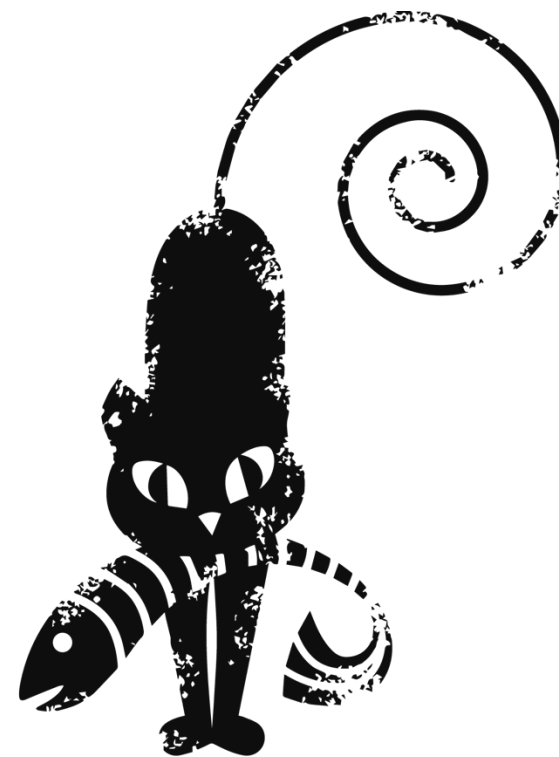
Unsere Lieferanten:

- ☉ Frisches und saisonales Bio Gemüse sowie die Früchte von Horai aus Fraubrunnen. Horai ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden.
 - ☉ Frische Kräuter & Beeren von Stiftsgarten aus der Matte
 - ☉ Kaffee von Adrianos aus Bern
 - ☉ Väseli und Liechtli von danci Ceramics
 - ☉ Diverse Tee von Länggasstee
- ... 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 » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Wir wünschen „bon appétit“



FISCHERSTÜBLI
R E S T A U R A N T

Dessert & Digestif

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

Birne im Pankomantel 15.00

Reduzierter Cidre-Sirup

Frische Meringue | gesalzenes Karamell

Poire pochée frite

Panko | sirop de cidre réduit

Meringue fraîche | caramel salé

Vanille Crème brûlée 13.00

Spekulatius-Rahm

Crème brûlée vanille

Crème spéculoos

Baba au Rhum flambiert 14.00

mit Rahm

Baba au rhum flambé / chantilly

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot

Kreation vom Fischerstübli-Team

Dessert du moment inspiration de l'équipe du Fischerstübli

Glace / Sorbet vom Restaurant Esort 4.50

mit Rahm / avec chantilly +1.00

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

Digestif

Barcelo Imperial 40 Aniversario 19.00

Ein wundervoller Rum aus der Dominikanischen Republik.

Es handelt sich hierbei um einen limitierten

Rum Agricola aus dem Hause Barcelo

Komplexe Fruchtnoten, Vanille und Eiche. Eine wahre Freude

Vieille Fine de Bourgogne 11.00

Aus dem Hause Briottet. Lagerung im Eichenfass.

Ausdruck von reifem gelbem Obst, ausgegogen zwischen Süsse und Kraft, mit einem leicht holzigen Finale.

Williams 13.00

Aus dem Hause Fassbind im Kanton Schwyz

Gereift im Birnenholz-Fass. Harmonische und delikate Geschmacksnoten.

SAB`S Le Marc 11.00

Aus 100% Pinot Noir Trester, handwerklich hergestellter Marc aus Beaune.

In burgundischen Eichenfässern gereift, was ihm intensive Traubenaromen, feine Holznoten sowie Nuancen von Vanille und Lakritz verleiht.

Glengoyne 21 Years Single Malt Whisky 22.00

Geprägt von fruchtigen und würzigen Eichennoten gereift

In First fill Sherryfässern. Ein Whisky zum Geniessen.

Fischerstübli Espresso Martini 16.00

(Matte Vodka, Kahlua, Amarula, Espresso, Vanille Bitters)

Sie können Dessert und Digestif auch miteinander verbinden

Probieren Sie unseren cremigen Espresso Martini Cocktail

Eine erfrischende Versuchung aus Espresso, Matte Vodka,

Kahlua Likör, Amarula Likör und einem Hauch Fleur du Sel

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

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein unter 16 Jahren, sowie Aperitifs und Alcopops unter 18 Jahren.