



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

Salzige Brioche 13.00

Herbstrübe-Sellerie-Pickles | karamellisierte Pilze

Gefrorenes Salbeiblatt | gesalzene Erdnussbutter

Brioche salée

Pickles de céleri-rave et de betterave | champignons

caramélisés

Feuille de sauge glacée | beurre de cacahuète salé

Graved Lachs 18.00

Dill-Honig-Senf-Sauce | Wasabi-Lauch

Frittierte Glasnudeln

Saumon gravlax

Sauce à l'aneth, au miel et à la moutarde | poireau wasabi

Nouilles transparentes frites

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

Hauptgang / Plat principal

Winter Gnocchi 42.00

Zitrone | Haselnuss | Trüffelcrème

Gnocchi d'hiver

Citron | Noisette | Crème de truffe

Wintergemüse im Blätterteig 42.00

Pistaziensauce | geröstete Piszatzen

Kartoffelgratin

Légumes d'hiver en pâte feuilletée

Sauce aux pistaches | pistaches grillées

Gratin de pommes de terre

Risotto 40.00

Randen | Meerrettich | Dill

Wodka-Rahm-Sauce

Risotto

Betteraves rouges | Raifort | Aneth

Sauce vodka à la crème

Diese Gerichte können kombiniert werden mit :

Saiblingsfilet zusätzlich 5.00

Rindsbäckli zusätzlich 6.00

Ces plats peuvent être combinés avec :

filet d'omble chevalier

en plus 5.00

joues de bœuf

en plus 6.00

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

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, mais, chocolat noir,
Tequila

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 CHF 32.00

Salzige Brioche 13.00

Herbstrübe-Sellerie-Pickles | karamellisierte Pilze
Gefrorenes Salbeiblatt | gesalzene Erdnussbutter

Brioche salée

Pickles de céleri-rave et de betterave | champignons caramélisés

Feuille de sauge glacée | beurre de cacahuète salé



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

Passionsfrucht | Crème fraîche | Vanille

Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Fruit de la passion | Crème fraîche | Vanille

Glace du moment

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00
Passionsfrucht | Crème fraîche | Vanille
Glace des Augenblicks

*Moelleux au chocolat au cœur coulant
Fruit de la passion | Crème fraîche | Vanille
Glace du moment*

Gin - Parfait 12.00
Salzzitronen

*Gin - Parfait
citrons confits au sel*

Lebkuchen - Tiramisu 12.00
Ingwergel

*Pain d'épices - Tiramisu
Gel au gingembre*

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