



FISCHERSTÜBLI

R E S T A U R A N T

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

Feigen-Tarte-fine 15.00

Mascarpone | Basler-Läckerli-Crumble

Wahlweise:

☺ Hausgemachtes Wildschweintrockenfleisch

☺ Gepökelte Randen

Tarte fine aux figues

Mascarpone | Crumble de Basler-Läckerli

Au choix :

☺ *Viande séchée de sanglier maison*

☺ *Betteraves rouges marinées*

Jakobsmuscheln (FR) 18.00

Marronicrème | Birnen- und Kürbispickles

Currysauce | geröstete Cashewnüsse

Coquilles Saint-Jacques (FR)

Purée de châtaigne crémeuse | Pickles de poires et de courges

Sauce au curry | noix de cajou grillées

Rehtatar (AT)geräuchert mit Tannenspitzen 18.00

Quittengelée | Eierschwämmli | Pekannüsse

Tartare de chevreuil (AT) fumé aux pointes de sapin

Gelée de coing | chanterelles | noix de pécan

Auch als Hauptgang bestellbar 38.00

peut aussi être commandé comme plat principal

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

Hauptgang / Plat principal

Duo vom Wildschwein (CH) 45.00

Hausgemachte Spätzli | Rotkohl

Reduzierte Portwein-Cassis-Sauce

Süsskartoffel-Kürbis-Püree | Wurzelgemüsechips

Duo de sanglier (CH)

Spätzli maison | Chou rouge

Réduction de porto et cassis

Purée de patates douces et potiron | chips de légumes-racines

Grilliertes Seeteufelfilet (IS) 45.00

Mango-Rahmsauerkraut | Orangen-Karotten

Zitronen-Kräuterpesto | Nusscrumble

Filet de lotte grillée (IS)

Choucroute à la crème et mangue | carottes à l'orange

Pesto de citron aux herbes fraîches | crumble aux noix

Pilzragout 42.00

Topinamburpüree | gepuffter Buchweizen

Rotwein-Randen-Jus | Petersilienwurz-Chips

Warme Trauben

Ragoût de champignons

Purée de topinambours | sarrasin soufflé

Jus au vin rouge et betteraves rouges

Chips de racine de persil | raisins chauds

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, maïs, 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

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 Essort 4.50

mit Rahm / avec chantilly +1.00

Fischerstübli Tatar Menu CHF 72.00

Feigen-Tarte-fine 15.00

Mascarpone, Basler-Läckerli-Crumble

Wahlweise:

☺ Hausgemachtes Wildschweintrockenfleisch

☺ Gepökelte Randen

Tarte fine aux figues

Mascarpone, Crumble de Basler-Läckerli

Au choix :

☺ *Viande séchée de sanglier maison*

☺ *Betteraves rouges marinées*



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

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

Fischerstübli Wild Menu CHF 75.00

Rehtatar (AT) geräuchert mit Tannenspitzen 18.00

Quittengelée | Eierschwämmli | Pekannüsse

Tartare de chevreuil (AT) fumé aux pointes de sapin

Gelée de coing | chanterelles | noix de pécan



Duo vom Wildschwein (CH) 45.00

Hausgemachte Spätzli | Rotkohl

Reduzierte Portwein-Cassis-Sauce

Süsskartoffel-Kürbis-Püree | Wurzelgemüsechips

Duo de sanglier (CH)

Spätzli maison | Chou rouge

Réduction de porto et cassis

Purée de patates douces et potiron

Chips de légumes-racines



Birne im Pankomantel 15.00

Reduzierter Cidre-Sirup

Frische Meringue | gesalzenes Karamell

Poire pochée frite

Panko | sirop de cidre réduit

Meringue fraîche | caramel salé

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