

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00
Mango - Passionsfruchtcoulis,
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis de mangue et fruit de passion, glace du moment

Matcha Cheesecake 12.00
Weisse Schokolade
Cheesecake matcha, Chocolat blanc

Rhabarbertörtchen 13.00
Avocadocreme und Kiwi Coulis
Tartelette à la rhubarbe, crème d`avocat, coulis de kiwi

Glace / Sorbet vom Esort 4.50
mit Rahm / avec chantilly +1.00

Fleischdeklaration

Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Lamm: Schweiz
Poulet: Schweiz
Forelle: Schweiz
Lachs: Schweiz
Felchen: Schweiz



Für Informationen über Allergene in unseren Gerichten / Speisen /
Lebensmittel fragen Sie unser Personal.
Es gibt Ihnen gerne Auskunft darüber.

Über den Mittag verwöhnen wir Sie mit einer
kleinen feinen Mittagskarte

Dienstag 17. Mai bis
Freitag 20. Mai

Restaurant / Take Away

Mini Salat mit Kernen 5.00 / 4.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00 / 5.00

Fischerstübli Schweins Cordon Bleu 19.00 / 17.00
Kartoffelsalat, Bio Saison Gemüse

Fischerstübli Tofu Cordon Bleu 17.00 / 15.00
Kartoffelsalat, Bio Saison Gemüse

Rinds-Burger 26.00 / 23.00
Speck, Brie, Feigenkompott, Weisskohl, Buns
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00 / 23.00
Gemüse Galette, Fenchelmayonnaise
Brie, Gurken, Buns
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Unser 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 35.00

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, Trüffel Späne und Parmesan
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem Whisky
Mélange classique avec whisky écossais

Paris 35.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten
Cornichons, Brotcroûtons
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Bern 35.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck
Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Maghreb 35.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa
Zitrone, Mandel, Minze
Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune amandes, menthe

alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

Tatar des Augenblicks 38.00

Tartar du moment

Rom 36.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Rucola-Pesto
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru
pignons, pesto de roquette

Tokyo 35.00

Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi
Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi

Bangkok 35.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,
Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch
Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre,
noix de cajou, gingembre, ail grillé

Fischtatar/ Tartares de poissons

Rio de Janeiro 34.00

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

Ganz einfach 34.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer
Sauerrahm mit Schnittlauch
Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne
Crème acidulée à la ciboulett

Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 26.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach

alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.