

## Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat Kerne, geröstete Nüsse, Croutons Salade du Fischerstübli Graines, noix torréfiées, croûtons	8.00
Suppe des Augenblicks Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot Soupe du moment Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail	10.00
Felchen Ceviche Hüttenkäse, Radiesli, Frühlingszwiebel Zitrone, Sellerie Ceviche de féra, cottage cheese, radis citron, oignon nouveau, céleri	18.00
Ziegenkäse Mille – feuille mit Bärlauch Senf-Honig-Thymiansauce, Salat, Radiesli Frühlingszwiebel, Apfel Mille - feuille de chèvre à l`ail des ours sauce avec moutarde, miel et thym salade, radis, oignon nouveau, pomme	16.00

## Hauptgang / Plat principal

Lammkotelettes (CH) mit Morchelsauce Kartoffelgratin, Bio Saison Gemüse Côtelettes d`agneau avec sauce aux morilles Gratin de pommes de terre, légumes de saison bio	46.00
Gebratene Eglifilets (CH) mit Bärlauchsauce Violetter Kartoffelstock, Bio Saison Gemüse Filets de perche à l`ail des ours Puree de pommes de terre violettes, légumes de saison bio	48.00
Hausgemachte Gnocchi Getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven Kohlrabigratin, Bio Saison Gemüse Gnocchi fait maison, tomates séchées, capres, olives Gratin de chou-rave, légumes de saison bio	38.00



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, 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 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 36.00

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

Rom 38.00

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

Tokyo 36.00

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

Bangkok 36.00

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

Mexico 38.00

Guacamole, Chilisauce, rote Zwiebel, Mais,  
dunkle Schokolade, Tequila  
Guacamole, coulis de piment, oignons rouges, maïs,  
chocolat noir, Tequila

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandel, Calvados  
Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Provence 38.00

Rosmarin, Olivenöl, Schalotte, Knoblauch, Estragon  
Pinienkerne, Honig, grobkörniger Senf  
Romarin, huile d'olive, échalote, ail, estragon, pignons  
miel, moutarde aux graines

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 36.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft  
Paranüsse, Preiselbeerkonfitüre  
Saumon, épices boréales, jus de citron  
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 36.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer  
Schlagrahm mit Schnittlauch  
Saumon, jus de citron vert, échalotes, poivre de Cayenne  
Crème Chantilly à la ciboulette

Rio de Janeiro 36.00

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 74.00

Felchen Ceviche 18.00

Hüttenkäse, Radiesli, Frühlingszwiebel

Zitrone, Sellerie

Ceviche de féra, cottage cheese, radis  
citron, oignon nouveau, céleri



Tatar des Augenblicks 45.00

mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und  
gesalzener Butter  
Tartare du moment  
servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et  
beurre salé



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00

Kiwi Coulis, Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant  
Coulis de kiwi, glace du moment