

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00
Kiwi Coulis
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis de kiwi, glace du moment

Tiramisu mit Mokagino 13.00
Tiramisu avec mokagino

Apfel - Charlotte mit Chiboust Creme 14.00
Caramel mit gesalzener Butter
Charlotte aux pommes avec la crème chiboust,
caramel au beurre salé

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot
Kreation vom Fischerstübli-Team
Dessert du moment Inspiration de l'équipe du Fischerstübli

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

Digestif

Kirk and Sweeny Gran Reserva 14.00
Nach einem alten Schmuggelschiff benannt, kommt unser
premium Rum leicht rauchig mit einer weichen Vanille und
Eichennote daher
Passt perfekt zu unserem Schokoladentörtchen

Riesling Auslese 8.00
Der Süsswein aus Rein Hessen strahlt in voller Pracht.
Perfekt um ein gelungenes Essen abzurunden. Mit komplexen
Noten von exotischen Früchten. Am Gaumen mit einer
erfrischend spritzigen Säure

Le vieux Marc 2012 17.00
Aus dem Hause Cave Chambleau haben wir
einen schönen Marc aus Pinot Noir Reben.
Mit Aromen von geräuchertem Holz, Zimt, hellem Torf. Am
Gaumen rund, voll, und geschmeidig

Edradour 10 Years Single Malt 13.00
Aus der kleinsten Destillerie Schottlands kommt unser schöner
Whisky nach sehr viel Mühe und traditioneller Handarbeit zu
uns. In der Nase leicht süsslich würzig, am Gaumen leicht
fruchtig mit feinen Eichennoten

Fischerstübli Espresso Martini 16.00
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.