

Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat mit Kernen und Croutons Salade du Fischerstübli avec des graines et croûtons	8.00
Suppe des Augenblicks mit Kernen und Croutons Soupe du moment avec des graines et croûtons	10.00
Felchen Ceviche Avocado, Radiesli, Oregano, Koriander Zitrone, Chilli, rote Zwiebel Ceviche de féra, avocat, radis, origan, coriandre Piment, oignon rouge	18.00
Lauwarmer Ziegenkäse Brioche, Rhabarber-Chutney, Salat Chèvre chaud, brioche, chutney de rhubarbe, salade	15.00



Bei uns in der Küche wird alles frisch zubereitet. Es können sich daher jederzeit kurzfristige Änderungen ergeben. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Wir freuen uns Sie bei uns zu begrüßen.

Hauptgänge / Plats principaux

Duo vom Bio-Schwein aus Uettiligen Belugalinsen, Blumenkohl, Morcheln Duo de porc bio de Uettiligen Lentilles beluga, choux fleur, morilles	42.00
Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauch Risotto, Kokos, Ingwer, rotes Curry, Bio Saisongemüse Sandre à l`ail des ours Risotto, coco, gingembre, curry rouge, légumes de saison	42.00
Hausgemachte Spinat – Ricotta Ravioli Polenta, Sauce aus getrockneten Tomaten Bärlauchpesto Ravioli épinard, ricotta faits maison, sauce tomates séchées Pesto à l`ail des ours	32.00
Vegi Tatar des Augenblicks Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach <u>Unsere Tatar</u> servieren wir mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und gesalzener Butter. Tartare du moment végétarien Laissez-vous surprendre ou demandez à l`équipe Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé.	26.00
Burger des Augenblicks serviert mit gebratenen Kartoffeln lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach Burger du moment servis avec pommes de terre sautées Laissez-vous surprendre ou demandez à l`équipe	29.00

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 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

Wikinger 34.00

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

Ganz einfach 34.00

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

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

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

Fischerstübli Tatar Menu CHF 67.00

Felchen Ceviche 18.00
Avocado, Radiesli, Oregano, Koriander
Zitrone, Chilli, rote Zwiebel
Ceviche de féra, avocat, radis, origan, coriandre
Piment, oignon rouge



Tatar des Augenblicks 38.00
mit gebratenen Kartoffeln, geröstetem Baguette
und gesalzener Butter
Tartare du moment
servi avec pommes de terre sautées
baguette grillée et beurre salé



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

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

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 13.00
Weisse Schokolade
Cheeseake matcha, Chocolat blanc

Rhabarbertörtchen 12.00
Avocadocreme und Kiwi Coulis
Tartelette à la rhubarbe, crème d`avocat, coulis de kiwi

Dessert des Augenblicks 11.00 - 15.00
Kreation vom Fischerstübli-Team
Dessert du moment
Inspiration de l'équipe du Fischerstübli

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



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