

Unsere Lieferanten:

- ⊗ Frisches und saisonales Bio Gemüse sowie die Früchte von Horai aus Fraubrunnen. Horai ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden.
 - ⊗ Frische Kräuter & Beeren von Stiftsgarten aus der Matte
 - ⊗ Brot von Backbord aus Ostermundigen
 - ⊗ Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
 - ⊗ Tatarfleisch von Suterviande Schweiz
 - ⊗ Kaffee von Adrianos aus Bern
- ... und ein paar mehr.

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt."



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

Wir wünschen „bon appétit “



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

Dessert & Digestif

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00
Englische Creme mit Pistazien
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Crème anglaise à la pistache, glace du moment

Entremet mit Feigen 13.00
Portweinreduktion
Entremet aux figues, réduction de porto

Marroni, Meringue, Doppelrahm 14.00
Maron, meringue, double crème

Halbgefrorenes 12.00
mit Fleur de Gin von der Matte Brennerei
Parfait glace avec le fleur de Gin de la Matte Brennerei

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

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

Fruchtbrand 12.50
Fassbind, Vieil Abricot aus dem Kanton Schwyz
Die Frische der Walliser Aprikosen ist überwältigend und perfekt ausgeglichen

Süsswein 2017 Gewürztraminer 9.50
Der Süsswein aus dem Cave de Chambleau ist perfekt, um ein gelungenes Essen abzurunden. Mit komplexen Noten von exotischen Früchten, Honig und einer erfrischend spritziger Säure.

Elijah Craig Bourbon 13.00
Ein Bourbon Whiskey, wie er im Buche steht; Mit seinen geschmacklichen Nuancen von Eichenholz, Rauch, Gewürzen und Muskatnuss

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

