



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat 8.00
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons
Salade du Fischerstübli
Graines, noix torréfiées, croûtons

Suppe des Augenblicks 10.00
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot
Soupe du moment
Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail

Burrata, Tomate 18.00
Basilikumsauce, Parmesan
Burrata, tomates, sauce basilique, Parmesan

Sommerhimu Baguette 16.00
Saisonale Früchte, Speck, Salat
Weisser Portwein Vinaigrette
Baguette avec Sommerhimu (fromage bleu suisse)
Fruits de saison, lardon, salat, vinaigrette de porto blanc

Fritto misto (IT) 15.00
Tartarsauce, Sauce Rouille
Fritto Misto, sauce tartare, rouille



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

Hauptgang / Plat principal

Bio Schweins Spareribs 46.00
Mariniert mit Ahornsirup und grilliert
Süsskartoffel Cuts, Ratatouille, Barbecuesauce
Travers de porc bio grillé, mariné au sirop d`érables
pommes de terre douces country, ratatouille, sauce barbecue

Rochenflügel (FR) 42.00
Pikante Salsa Sauce, Safran-Tomaten-Couscous
Bio Saisongemüse
Aile de raie, sauce salsa piquante, couscous au safran et
tomate Légumes de saison bio

Hausgemachte Tagliatelle 38.00
Eierschwämmli, Estragon
Sauce mit weissem Portwein
Tagliatelle maison, chanterelles, estragon
Sauce au vin Porto blanc



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

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

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio

Maghreb 38.00

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, Parmesan, Basilikumpesto
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru
pignons, parmesan, pesto de basilic

Tokyo 36.00

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

Bangkok 38.00

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

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

Mojito 38.00

Kraken Rum, Cashewnüsse, Tomate, Minze
Limette, rosa Pfeffer
Kraken Rum, noix de cashew, tomate, menthe, citron vert, poivre rose

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 38.00

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

Ganz einfach 38.00

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

Athen 38.00

Lachs, Gurke, Feta, Olive, Tomate, Oregano, Basilikum, Zitrone
Pinienkerne, Tsatsiki
Saumon, concombre, feta, olive, tomate, oregan, basilic, citron jaune
pignons de pin, tsatsiki

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 Porto Menu CHF 66.00

Inklusiv zu jedem Gang den passenden Portwein CHF 86.00

Sommerhimu Baguette 16.00

Saisonale Früchte, Speck, Salat
Weisser Portwein Vinaigrette
Baguette avec Sommerhimu (fromage bleu suisse)
Fruits de saison, lardon, salat, vinaigrette de porto blanc
Morgadio da Calçada Dry White Port



Hausgemachte Tagliatelle 38.00

Eierschwämmli, Estragon
Sauce mit weissem Portwein
Tagliatelle maison, chanterelles, estragon
Sauce au vin Porto blanc
Poças Colheita 2011



Früchtegratin mit Tawny Porto Sabayon 15.00

Gratin de fruits avec un sabayon de Tawny Porto
Quinta do Javali LBV 2017

Fischerstübli Tatar Menu CHF 75.00

Burrata, Tomate, Basilikumsauce, Parmesan 18.00
Burrata, tomates, sauce basilique, Parmesan



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
Limoncello Crème anglaise
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
crème anglaise au limoncello, glace du moment

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00
Limoncello Crème anglaise
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
crème anglaise au limoncello, glace du moment

Früchtegratin mit Tawny Porto Sabayon 15.00
Gratin de fruits avec un sabayon de Tawny Porto

Hausgemachtes Cheesecake mit Beerencoulis 14.00
Cheesecake maison au coulis de fruits rouges

Crème brûlée mit Sesam und Lavendel 12.00
Crème brûlée au sésame et à la lavande

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot
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

Unsere Lieferanten:

- Frisches und saisonales Gemüse sowie die Früchte von Horai aus Fraubrunnen. Horai ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden
- Frische Kräuter & Beeren vom Stiftsgarten aus der Matte
- Brot von Backbord aus Ostermundigen & Obstberg Beck im Obstberg Quartier
- Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
- Tatarfleisch von Suterviande Schweiz
- Bio-Rindstatarfleisch und Spareribs von Au Cochon Rose in der Länggasse
- Kaffee von Adrianos aus Bern
- WASSER FÜR WASSER (WfW)
Nicht überall auf der Welt ist sauberes Wasser so selbstverständlich wie in der Schweiz. Deshalb servieren wir Leitungswasser und spenden somit für den Aufbau von nachhaltigem Zugang zu Trinkwasser in Afrika.
- Wein: Aprior aus der Matte Bern
- Wein: Trallala aus Bern
- Wein: Vinvino aus Bern
- Grün- und Schwarztee
Länggass-Teeladen aus Bern
- Bio-Kräutertee und andere Bio-Spezialitäten
Obereichi aus Lanzenhäusern BE

- Frische und saubere Wäsche von der Wäscherei Park 18-Bildungswege aus Liebefeld BE
- Vasen und Teelichter aus dem Keramikatelier danci ceramics

...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 » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

Wir wünschen „bon appétit“