



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

Steinpilzsalat 15.00
Peterli, Olivenöl, Geisskäsespäne
Feigen-Baumnuss-Brioche
Salade de bolets, persil, huile d'olive
Copeaux de chèvre, brioche aux figues et au noix

Rehtatar mit Tanne geräuchert 18.00
Cassislikör, Steinpilze, Haselnüsse
Knoblauch, Schalotten
Tartare de chevreuil fumé au sapin
Liqueur de cassis, bolet, noisette, ail, échalote

Auch als Hauptgang bestellbar 38.00
peut aussi être commandé comme plat principal



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

Hauptgang / Plat principal

Duo vom Wildschwein CH 45.00
Wildsauce, Kürbis, Rotkraut

Spätzli
Duo de sanglier CH
sauce gibier, potiron, chou rouge
Spätzli

Kabeljau 42.00
Chermoula, Sellerie, Apfel, Avocado
Gebackene Pastinake
Cabillaud
Chermoula, céleri, pomme, avocat
Panais cuit au four

Kürbis, gerösteter Blumenkohl, Ricotta 33.00
Trüffelpolenta
Courge, chou-fleur grillé, ricotta
Polenta à la truffe

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, Trüffelspäne und Parmesan
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky
Mélange classique avec whisky fumé, 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 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 Mandeln, Calvados
Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Provence 38.00

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

Mexico 38.00

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

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
Pekannusse, Preiselbeerkonfitüre
Saumon, épices boréales, jus de citron
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 38.00

Lachs, Zitronensaft, Schalotten, Cayennepfeffer
Schlagrahm
Saumon, jus de citron, échalotes, poivre de Cayenne
Crème Chantilly

Rio de Janeiro 38.00

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

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00

Quittencoulis

Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Coulis de coing, glace du moment

Cannoli gefüllt mit Marronirahm 13.00

Kirschen, Vanillesauce

Cannoli fourrés à la crème de marrons

Cerise, sauce à la vanille

Feigen im Filoteig 12.00

Reduktion von weissem Portwein, rosa Pfeffer

Ras el-Hanout

Figue en pâte filo

Réduction de porto blanc, poivre rose, Ras el-Hanout

Fischerstübli Pina Colada (laktose- und glutenfrei) 12.00

Kokosmilch, flambierte Ananas mit Rum

Fischerstübli Pina Colada (sans lactose et sans gluten)

Lait de coco, ananas flambé au rhum

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

Fischerstübli Wild Menu

CHF 73.00

Rehtatar mit Tanne geräuchert
Cassislikör, Steinpilze, Haselnusse
Knoblauch, Schalotten
Tartare de chevreuil fumé au sapin
Liqueur de cassis, bolet, noisette, ail, échalote

18.00



Duo vom Wildschwein CH
Wildsauce, Kürbis, Rotkraut
Spätzli
Duo de sanglier CH
sauce gibier, potiron, chou rouge
Spätzli

45.00



Cannoli gefüllt mit Marronirahm
Kirschen, Vanillesauce
Cannoli fourrés à la crème de marrons
Cerise, sauce à la vanill

13.00

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

Fischerstübli Tatar Menu

CHF 71.00

Steinpilzsalat
Peterli, Olivenöl, Geisskäsespäne
Feige-Baumnuss-Brioche
Salade de bolets, persil, huile d'olive
Copeaux de chèvre, brioche aux figues et au noix

15.00



Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch
mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und
gesalzener Butter
Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio
servi avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre
salé

45.00



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
Quittencoulis
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis de coing, glace du momen

14.00

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