

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 von Stiftsgarten aus der Matte
 - ⦿ Brot von Backbord aus Ostermundigen
 - ⦿ Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
 - ⦿ Tatarfleisch von Suterviande Schweiz
 - ⦿ Bio-Poulet aus Uetligen Biohof Schüpfenried
 - ⦿ Kaffee von Adrianos aus Bern
- ... und ein paar mehr.

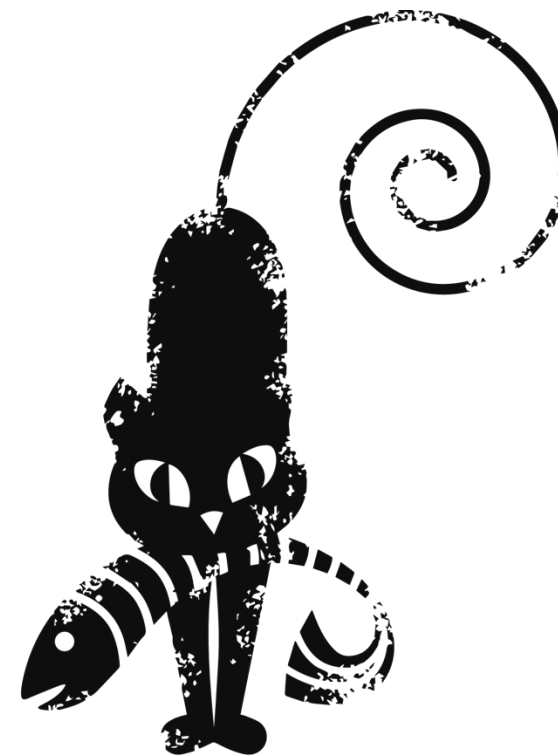
Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt."



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

Wir wünschen „bon appétit“

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



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat mit Kernen und Croutons Salade du Fischerstübli avec graines et croûtons	8.00
Suppe des Augenblicks mit Kernen und Croutons, Knoblibrot Soupe du moment avec des graines et croûtons Pain à l`ail	10.00
Felchen Ceviche Coulis von roten Beeren, Kraken Rum Cashew, Tomate, Minze, Limette Ceviche de féra, coulis de baies rouges, Kraken Rum Noix de cashew, tomate, menthe, citron vert	18.00
Lauwarmer Ziegenkäse Gurken Carpaccio, Melone, Olive, Basilikum Portweinreduktion, Kräuterchips Chèvre chaud, carpaccio de concombre, melon, olive, basilique réduction de porto, chips aux herbes	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.

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

Hauptgänge / Plats principaux

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.	29.00
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



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

Hauptgänge / Plats principaux

Halbes Bio Poulet 39.00

Scharfes Ratatouille, Country Cuts

Whisky - Ketchup

Demi poulet bio, ratatouille épicée,
Pommes de terre country, ketchup de whisky

Unser Bio-Freiland-Poulet stammt vom Biohof in
Schüpfenried-Uettligen

Regenbogenforelle (CH) 42.00

Bulgursalat, grillierte Antipasti, Chimichurri-Sauce

Truite arc en ciel

Salade de bulgur, antipasti grillés, sauce chimichurri

Hausgemachte Zitronen-Mascarpone Ravioli 33.00

Oreganosauce, grillierte Polenta, Gemüse Tempura

Ravioli au citron et mascarpone, sauce origan

Polenta grillée, tempura de légumes

Fischerstübli Tatar Menu

CHF 67.00

Felchen Ceviche 18.00

Coulis von roten Beeren, Kraken Rum

Cashew, Tomate, Minze, Limette

Ceviche de féra, coulis de baies rouges, Kraken Rum
noix de cashew, tomate, menthe, citron



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

Früchtecoulis, Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Coulis de fruits, glace du moment

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

Mojito 38.00

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

Maghreb 36.00

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

Tartare du moment

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Rucola-Pesto
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru
pignons, pesto de roquette

Tokyo 36.00

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

Bangkok 36.00

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 36.00

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

Ganz einfach 36.00

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

Athen 36.00

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

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