



## Bankettdokumentation Restaurant Fischerstübli Frühling

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass bei uns im Fischerstübli durchführen zu wollen.

Ob Geburtstags- oder Firmenfeier, Hochzeits- oder Familienfest – unser hinteres Säli eignet sich bestens für geschlossene Gesellschaften bis 30 Personen. Auf Anfrage kann auch das ganze Restaurant ausschliesslich für eine Gesellschaft reserviert werden.

Eine Auswahl unserer Speisen für Gruppen ab 12 Personen mit einem einheitlichen Menü (plus Vegi-Menü) haben wir für Sie zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl und kommen Ihren Wünschen entgegen.

Wir kochen mit saisonalen und regionalen Produkten. Das kann im Einzelnen zu kleinen Menüänderungen führen.

Diese Bankettdokumentation enthält unsere allgemeinen Informationen für den Besuch von Gruppen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte. Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wissenswertes und ein paar wichtige Punkte haben wir nachfolgend für Sie zusammengestellt. Für Ihre Fragen und Anliegen sind wir stets da.

## Apéro

Tatar Apéro CHF 15.00  
(Rindstatar Crostini, Lachstatar Crostini, Vegetatar Crostini)

Blätterteiggebäck CHF 5.00  
*Feuilletes*

## Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat CHF 8.00  
*Salade du Fischerstübli*

Suppe des Augenblicks CHF 10.00  
*Soupe du moment*

Fischtatar mit Salat-Bouquet CHF 15.00  
*Tartare de poisson avec bouquet de salade*

Pochiertes Ei Meurette aus dem Burgund CHF 14.00  
Rotweinsauce mit Speck und Zwiebeln, Spinat, grilliertes Brot  
*Œuf poché Meurette de la Bourgogne*  
*Sauce au vin rouge, lardon et oignon, Epinards, pain grillé*

Forellen-Ceviche CHF 18.00  
Radieschen, Frühlingszwiebel, Zitronensaft, Kräuterfrischkäse  
*Ceviche de truite, radis, oignons nouveaux*  
*jus de citron jaune, fromage frais aux fines herbes*

Ziegenkäse-Millefeuille CHF 15.00  
Feigen-Rhabarber-Chutney, gemischter Blattsalat an Karotten-Vinaigrette  
*Mille-feuilles de chèvre*  
*Chutney de figues et rhubarbe, mesclun de salade et vinaigrette de carotte*

Tatar Degustationsteller CHF 25.00  
Ein Fleisch-, Fisch- und vegetarisches Tatar  
*Assiette de dégustation de tartares*  
*Un tartare de viande et de poisson et un tartar végétarien*

Grillierte Spargeln mit Absinth CHF 18.00  
Pochiertes Ei, Morchelsauce, Rohschinken, Parmesan  
*Asperges grillées avec Absinth*  
*Oeuf poché, sauce aux morilles, jambon cru, parmesan*

## Hauptgänge/ Plats principaux

Bœuf Bourguignon nach dem Rezept von Sébastien (Rindfleisch, Kartoffeln, Bio Saisongemüse) <i>Bœuf Bourguignon à la façon de Sébastien</i> <i>(Bœuf, pommes de terre, légumes de saison bio)</i>	CHF 38.00
Rindsfilet Steak an Morchelsauce Linsen, Kichererbsenpüree, Bio Saisongemüse <i>Pavé de bœuf à la sauce morilles avec lentilles, purée de pois-chiche, légumes de saison bio</i>	CHF 54.00
Rinds Nierenzapfen an Schalottensauce Kartoffelpüree und Bio Saisongemüse <i>Onglet de bœuf grillé, sauce à l'échalote</i> <i>purée de pommes de terre, légumes de saison bio</i>	CHF 46.00
Duett vom Rindstatar gebratene Kartoffeln, geröstetes Baguette und gesalzene Butter <i>Duo de tartare de boeuf,</i> <i>Pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé</i>	CHF 38.00
Schweinsfilet an Morchelsauce Püree von geräucherten Erbsen, Speck, Frühlingszwiebel, Kartoffel Chips <i>Filet mignon de porc, sauce aux morilles</i> <i>de purée de petit pois fumé, lardons, oignon nouveau, chips de patate</i>	CHF 45.00
Fischerstübli Coq au vin (Poulet, Kartoffeln, Bio Saisongemüse) <i>Fischerstübli Coq au vin</i> <i>(Poulet, pommes de terre, légumes de saison bio)</i>	CHF 36.00
Gebratenes Forellenfilet mit Beurre Blanc und Tonkabohnen Wildreis, Bio Saisongemüse <i>Filet de truite grillé au beurre blanc et fève de tonka</i> <i>riz sauvage et légumes de saison bio</i>	CHF 40.00
Gebratene Eglifilets mit Bärlauchemulsion Violettes Kartoffelpüree, Bio Saisongemüse <i>Filets de perche avec emulsion de l`ail des ours</i> <i>Purée de pommes de terre violettes, légumes de saison bio</i>	CHF 48.00



**FISCHERSTÜBLI**  
RESTAURANT

Hausgemachte Bärlauchgnocchi Parmesanespuma, Kohlrabigratin, Bio Saisongemüse <i>Gnocchi à l`ail des ours fait maison</i> <i>Espuma de parmesan, gratin de chou-rave, légumes de saison bio</i>	CHF 38.00
Hausgemachte Erbsenravioli gefüllt mit Frischkäse Randenrisotto, Bio Saisongemüse, Zwiebelsauce <i>Ravioli de petits pois fait maison farci avec du fromage frais</i> <i>Risotto de betterave rouge, légumes de saison bio, sauce à l`oignon</i>	CHF 38.00
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat und Ricotta, Morchelasauce <i>Cannelloni fait maison avec épinard, ricotta, sauce aux morilles</i>	CHF 37.00
Grillierter Tofu mit Safran-Knoblauch-Sauce Süsskartoffelpüree, Bio Saisongemüse <i>Tofu grille avec sauce Safran-ail, purée de pommes de terre douce et légumes de saison bio</i>	CHF 36.00
<b>Dessert</b>	
Früchte-Tatar mit Sorbet <i>Tartare de fruits de saison avec sorbet</i>	CHF 13.00
Dünner Apfelkuchen mit Karamell und gesalzener Butter, Vanilleglace <i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille</i>	CHF 14.00
Zitronen-Baiser-Tartelette <i>Tartelette citron meringuée</i>	CHF 13.00
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Chai-Tee-Creme und Augenblick Glace <i>Moelleux au chocolat au coeur coulant, crème de thé chai, glace du moment</i>	CHF 14.00
Katalanische Creme mit Tonkabohnen <i>Crème Catalane à la fève de Tonka</i>	CHF 13.00
Hausgemachtes Dessert-Trio <i>Trilogie de desserts fait maison</i>	CHF 15.00



**FISCHERSTÜBLI**  
RESTAURANT

## Allgemeine Informationen und Konditionen:

### ☺ *Menu:*

Bitte teilen sie uns bis spätestens 14 Tage vor ihrem Anlass ihre Menüwahl mit.

### ☺ *Unverträglichkeit:*

Bei Allergien oder speziellen Kostformen, nehmen sie bitte Kontakt mit uns auf, gerne unterbreiten wir ihnen entsprechende Menüvorschläge.

### ☺ *Annullierung:*

Wenn nichts anderes vereinbart, gelten für Anlässe folgende Annullierungsbedingungen:

-Ab 4 Wochen vor dem bestätigten Termin: 30%

-Ab 2 Wochen vor dem bestätigten Termin: 50%

-ab 1 Woche oder weniger vor dem bestätigten Termin 80%.

Die Basis der Annullationsgebühr berechnet sich aus dem Menu- und Apéroropreis und einer Getränkepauschale von CHF 20.00 pro gemeldete Person.

### ☺ *Teilnehmerzahl:*

Die Teilnehmerzahl, welche sie uns bis 5 Tage vor Ihrem Anlass melden, gilt als verbindlich und wir ihnen in Rechnung gestellt.

Verrechnungsgrundlage ist das vereinbarte Arrangement oder die in Aussicht stehende Leistung.

### ☺ *Preise:*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### ☺ *Rechnung:*

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Maestro, Postcard und Bargeld.

Selbstverständlich stellen wir ihnen auch gerne eine Rechnung ihrer Konsumation aus.

### ☺ *Verlängerung:*

Unsere Polzeistunde ist um 23.30 Uhr

Eine Verlängerung ist möglich bis max. um 04.00 Uhr

Pro angefangene Stunde verrechnen wir CHF 150.00

### ☺ *Tische:*

Die Bestuhlung der Räumlichkeiten können wir individuell nach ihren Wünschen /Möglichkeiten einrichten.



**FISCHERSTÜBLI**  
RESTAURANT

Aufgedeckt sind unsere Tische mit Tischläufern und Stoffservietten.

☉ **Dekoration:**

Unsere Tische sind mit einer einfachen Tischdekoration bestückt. Die Dekoration darf sehr gerne mitgebracht werden, natürlich organisieren wir diese auch gerne für sie. Bitte nehmen sie Kontakt auf mit uns, damit wir alles organisieren können.

☉ **Zapfengeld:**

Die Möglichkeit, dass Sie Ihre eigenen Weine, Schaumweine oder Spirituosen mitbringen besteht. Hier verrechnen wir ein Zapfengeld pro geöffnete Flasche Wein à 75cl CHF 30.00, bei Spirituosen 70cl CHF 80.00 pro geöffnete Flasche.

Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Fischerstübli-Team