

## 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
  - ⌚ 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 » 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

## 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

Lauwarmer Ziegenkäse 15.00  
Kürbis, Weisskohl, Feige, Sherry-Honig-Sauce  
Chèvre chaud, courge, choux, figue, sauce miel et Xérès

Felchen Ceviche 18.00  
Mais, Chili, Koriander, Limette, Avocado, Popcorn  
Ceviche de féra, maïs, piment, coriandre  
citron vert, avocat, pop-corn

Rehtatar (AUT) 18.00  
Eierschwämmli, Schalotte, Knoblauch, Peterli  
Haselnuss, Glühweinreduktion  
Tartar de chevreuil, chanterelle, échalotte, ail, persil  
noisette, réduction de vin chaud



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

## Hauptgang / Plat principal

Duo vom Wildschwein (CH) 48.00  
Spätzli, Herbstgemüse  
Duo de sanglier, spaetzle, légumes d'automne

Entenbrust à l'Orange (FR) 46.00  
Kartoffelpüree, Rübe, Karotte  
Magret de Canard à l'orange  
Purée de pommes de terre, navet, carotte

Swiss Lachs nach japanischer Art 42.00  
Lauch, Karotte, Zwiebel, Sesam, Sojasauce  
Japanische Nudeln  
Saumon à la japonaise  
Poireau, carotte, oignon, sésame, sauce soja  
Nouilles japonaises

Lachs aus der Fischzucht in Lostallo (GR)

Hausgemachte Ravioli 33.00  
Kürbis, Steinpilze, Gorgonzolasauce  
Ravioli maison, courge, bolet, sauce gorgonzola



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

Bern 38.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck  
 Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Tatar des Augenblicks 38.00

Tartare du moment

Maghreb 36.00

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, 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

Mexico 38.00

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

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



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 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

Rio de Janeiro 36.00

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 29.00

Lassen Sie sich überraschen oder  
fragen Sie beim Personal nach  
Tartare du moment végétarien  
Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe



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

## Fischerstübli Wild Menu CHF 77.00

Rehtatar (AUT) 18.00

Eierschwämmli, Schalotte, Knoblauch, Peterli  
Haselnuss, Glühweinreduktion  
Tartar de chevreuil, chanterelle, échalotte, ail, persil  
noisette, réduction de vin chaud



Duo vom Wildschwein (CH) 48.00

Spätzli, Herbstgemüse  
Duo de sanglier, spaetzle, légumes d'automne



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



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