

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
 - ⦿ Felchenfilet aus Neuenburger See
 - ⦿ Tatarfleisch von Suterviane 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

Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat mit Kernen und Croutons Salade du Fischerstübli avec des graines et croûtons	8.00
Suppe des Augenblicks mit Kernen und Croutons Soupe du moment avec des graines et croûtons	10.00
Felchen Ceviche Limette, Mandarine, Paranuss, Kümmel Ceviche de fera, Citron vert, Mandarine, noix du Brésil, cumin	18.00
Lauwarmer Ziegenkäse Lebkuchen, Orangen-Chutney, Endiviensalat Chèvre chaud, Pain épice, chutney d'orange, salade d'endive	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.

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern Kiwi Coulis, Gewürze, Glace des Augenblicks Moelleux au chocolat au cœur coulant Épices, coulis Kiwis, glace du moment	14.00
Zitrone-Mascarpone-Creme Orange, Löffelbiskuit Crème de Mascarpone, citron Biscuit cuillère à l'orange	12.00
Apfelkuchen gesalzener Butterkaramell, Vanille Glace Tarte aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille	13.00
Dessert des Augenblicks Kreation vom Fischerstübli-Team Dessert du moment Inspiration de l'équipe du Fischerstübli	11.00 - 15.00
Glace / Sorbet vom Esort mit Rahm / avec chantilly	4.50 +1.00



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 35.00

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 35.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten
Cornichons, Brotcroûtons
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Bern 35.00

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

Maghreb 35.00

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

Tartar du moment

Rom 36.00

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

Tokyo 35.00

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

Bangkok 35.00

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 34.00

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

Ganz einfach 34.00

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

Rio de Janeiro 34.00

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

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

Hauptgänge / Plats principaux

Boeuf Bourguignon nach Art von Sébastien 35.00
Süsskartoffelpüree, Bio Saison Gemüse
Bœuf Bourguignon façon Sébastien
Purée de de patate douce, légumes de saison bio

Pochierte Wolfsbarsch in Weisswein 32.00
Kartoffelpüree, Lauch, Senf
Bar poché au vin blancs
Purée de pomme de terre, poireau, moutarde

Hausgemachte Pilzravioli 32.00
Lauch, Pastinake, Safran
Ravioli aux champignon faits maison, poireaux, panais, safran

Vegi Tatar des Augenblicks 26.00
Lassen Sie sich überraschen oder
fragen Sie beim Personal nach
Unsere Tatar 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.

Burger des Augenblicks 29.00
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

Fischerstübli Menu CHF 67.00

Felchen Ceviche 18.00
Limette, Mandarine, Paranuss, Kümmel
Ceviche de fera, Citron vert, Mandarine, noix du brésil, cumin



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
Kiwi Coulis, Gewürze, Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Épices, coulis Kiwis, glace du moment