

Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat Kerne, geröstete Nüsse, Croutons Salade du Fischerstübli Graines, noix torréfiées, croûtons	8.00
Suppe des Augenblicks Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot Soupe du moment Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail	10.00
Lauwarmer Ziegenkäse Randen, Trüffel, Nüsslisalat, Ingwervinaigrette Chèvre chaud, betteraves, truffe douce, vinaigrette de gingembre	15.00
Felchen Ceviche Ananas, Kokosmilch, Chili, Cashewnüsse Koriander, Passionsfrucht-Coulis Ceviche de féra, ananas, lait de coco, chili, noix de cajous Coriandre, coulis de fruit de la passion	18.00

Hauptgang / Plat principal

Rindsfilet mit Kräuterkruste Serviettenknödel, Saison Gemüse Filet de bœuf en croute herbes Boulette en serviette, légumes de saison	48.00
Seeteufel mit Vanille-Sauce Lauch, Topinambur Püree, Karottenchips Lotte avec sauce vanille Poireau, chips de carotte, topinambour purée	42.00
Mürbeteigroulade gefüllt mit Frischkäse, Spinat, Pilz, Kartoffel Endivien-Gratin, Balsamicosauce Pâte brisée farsi avec fromage frais, épinard, champignon, pommes de terre, gratin d'endive, sauce balsamique	33.00

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

Fischerstübli Tatar Menu CHF 67.00

Felchen Ceviche 18.00

Ananas, Kokosmilch, Chili, Cashewnüsse
Koriander, Passionsfrucht-Coulis
Ceviche de féra, ananas, lait de coco, chili, noix de cajous
Coriandre, coulis de fruit de la passion



Tatar des Augenblicks 38.00

mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und
gesalzener Butter
Tartare du moment
servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00

Sanddorn Coulis
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Crème anglaise à la pistache, glace du moment