



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Vorspeise/ Entrée

| | |
|--|-------|
| Fischerstübli Salat Kerne, geröstete Nüsse, Croutons Salade du Fischerstübli Graines, noix torréfiées, croûtons | 9.00 |
| Suppe des Augenblicks Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot Soupe du moment Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail | 11.00 |
| Boulette von Kabeljau und Kartoffel gefüllt mit Brie, Pistazie, Wasabi Mascarpone, geräuchertem Shiitake Boulette de pomme de terre et Morue, farcie au brie pistache, wasabi, Mascarpone, shiitake fumé | 18.00 |
| Ziegenkäse Tartine Radiesli, Frühlingszwiebel, Honig rosa Pfeffer, Saisonsalat, Vinaigrette Tartine de chèvre, radis, oignon nouveau, miel poivre rose, salade de saison, vinaigrette | 15.00 |

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Hauptgang / Plat principal

| | |
|---|-------|
| Kalbsroulade gefüllt mit Morcheln Apfel-Wermut Sauce, Belugalinsen Bio Saisongemüse Roulade de veau farci aux morilles sauce pomme et Vermouth , lentille béluga légumes de saison bio | 44.00 |
| Regenbogenforelle (Rubigenhof) Kokosmilch, Mandel, Avocado, Spinat, Kiwi Jasminreis Truite arc en ciel (Rubigenhof) lait de coco, amande, avocat, épinard, kiwi ris au jasmin | 42.00 |
| Ravioli mit Bärlauch und Ricotta gegrillter Spargel Sauce Hollandaise-Espuma Ravioli à l'ail des ours et ricotta asperges grillées, espuma de sauce hollandaise | 40.00 |

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % 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, Trüffelspäne und Parmesan Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan | |
| Edinburgh | 38.00 |
| Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky Mélange classique avec whisky fumé, 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 | |

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

| | |
|---|-------|
| Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio | 45.00 |
| Maghreb Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa Zitrone, Mandel, Minze Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune, amandes, menthe | 38.00 |
| Rom Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru pignons, parmesan, pesto de basilic | 38.00 |
| Tokyo Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi | 36.00 |
| Bangkok Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre noix de cajou, gingembre, ail grillé | 38.00 |
| Normandie Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandeln, Calvados Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados | 38.00 |
| Provence Rosmarin, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch, Estragon Pinienkerne, Honig, grobkörniger Senf Romarin, huile d'olive, échalote, ail, estragon, pignons miel, moutarde aux graines | 38.00 |
| Mexico Guacamole, Chilisauce, rote Zwiebeln, Mais, dunkle Schokolade, Tequila Guacamole, coulis de piment, oignons rouges, maïs, chocolat noir, Tequila | 38.00 |

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % 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.

Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 38.00

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

Ganz einfach 38.00

Lachs, Zitronensaft, Schalotten, Cayennepfeffer
Schlagrahm
Saumon, jus de citron, échalotes, poivre de Cayenne
Crème Chantilly

Rio de Janeiro 38.00

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 32.00

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

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00

Praline Crème Anglaise, Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant
crème anglaise pralinée, glace du moment

Hausgemachte Waffel 12.00

Schokoladensosse oder Karamell mit gesalzener Butter, flambiert mit Cointreau, Vanilleglace, Rahm
Gaufre maison
sauce au chocolat ou caramel au beurre salé, flambée au cointreau, glace vanille, crème chantilly

Ricotta-Rhabarber-Baiser-Torte 14.00

Basilikumschaum
Tarte ricotta et rhubarbe meringué
mousse de basilic

Zitronencurd 13.00

Zitronenkuchen, kandierte Zitronen, Ingwercoulis
Crème de citron
Gâteau de citron, citron confit, coulis de gingembre

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot

Kreation vom Fischerstübli-Team
Dessert du moment inspiration de l'équipe du Fischerstübli

Glace / Sorbet vom Esort 4.50

mit Rahm / avec Chantilly +1.00

Fischerstübli Tatar Menu

CHF 75.00

Ziegenkäse Tartine 15.00

Radiesli, Frühlingszwiebel, Honig
rosa Pfeffer, Saisonsalat, Vinaigrette

Tartine de chèvre, radis, oignon nouveau, miel
poivre rose, salade de saison, vinaigrette



Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00
mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette
und gesalzener Butter

Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio
Servi avec pommes de terre sautées
baguette grillée et beurre salé



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 15.00

Praline Crème Anglaise

Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

crème anglaise pralinée, glace du moment