



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

Vorspeise/ Entrée

Fischerstübli Salat 9.00
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons
Salade du Fischerstübli
Graines, noix torréfiées, croûtons

Suppe des Augenblicks 11.00
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons, Knoblibrot
Soupe du moment
Graines, noix torréfiées, croûtons, pain à l`ail

Boulette von Kabeljau und Kartoffel 18.00
gefüllt mit Brie, Pistazie, Wasabi
Mascarpone, geräuchertem Shiitake
Boulette de pomme de terre et Morue, farcie au brie
pistache, wasabi, Mascarpone, shiitake fumé

Ziegenkäse Tartine 15.00
Radiesli, Frühlingszwiebel, Honig
rosa Pfeffer, Saisonsalat, Vinaigrette
Tartine de chèvre, radis, oignon nouveau, miel
poivre rose, salade de saison, vinaigrette

Hauptgang / Plat principal

Kalbsroulade gefüllt mit Morcheln 44.00
Apfel-Wermut Sauce, Belugalinsen
Bio Saisongemüse
Roulade de veau farci aux morilles
sauce pomme et Vermouth , lentille béluga
légumes de saison bio

Regenbogenforelle (Rubigenhof) 42.00
Kokosmilch, Mandel, Avocado, Spinat, Kiwi
Jasminreis
Truite arc en ciel (Rubigenhof)
lait de coco, amande, avocat, épinard, kiwi
ris au jasmin

Ravioli mit Bärlauch und Ricotta 40.00
gegrillter Spargel
Sauce Hollandaise-Espuma
Ravioli à l'ail des ours et ricotta
asperges grillées, espuma de sauce hollandaise



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

mit Cointreau flambierte Vanilleglace, Rahm

Gaufre maison

sauce au chocolat ou caramel au beurre salé

glace vanille flambée au cointreau, crème chantilly

Ricotta-Rhabarber-Baiser-Kuchen 14.00

Basilikumschaum

Gâteau de ricotta et rhubarbe meringué

mousse de basilic vanille

Limettencurd 13.00

Limettenkuchen, kandierte Limetten, Ingwercoulis

Crème de citron vert

Gâteau de citron vert, citron vert 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