



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

Mediterranes Bruschetta mit frittiertem Feta 17.00

Salat mit Zucchetti, Gurke, Olive, Peperoni, Zwiebel
Balsamico Reduktion
Bruschetta méditerranéenne avec feta frite
Salade avec courgette, concombre, olive, poivron, oignon
Réduction de vinaigre balsamique

Gemüse Sommerrollen 16.00

Sataysauce
Kräuterbeet mit süss-saurer Chilisauce
Rouleaux d'été aux légumes, Sauce satay
Lit d'herbes avec sauce chili aigre-douce

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

Hauptgang / Plat principal

Bio Schweinsrippenstück mit Chimichurri 44.00
Ofenkartoffel, Schnittlauch-Crème-fraiche
Grilliertes Gemüse

Travers de porc bio avec chimichurri
Pommes de terre au four, crème fraîche, ciboulette
Légumes grillés

Ganzer grillierter Felchen 42.00

Sauce Rouille, karamellisierter Fenchel
Taboulé
Féra entière grillée
Sauce Rouille, fenouil caramélisé
Taboulé

Gemüseknödel «Inside-out» 40.00

Auberginensteak paniert
Zitronensauce
Knödel de légumes «Inside-out»
Steak d'aubergine pané, sauce au citron

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

Mojito 38.00

Rum, Cashewnüsse, Tomate, Minze
Limette, Rosa Pfeffer
Rum, noix de cashew, tomate, menthe, citron vert, poivre rose

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

Maghreb 38.00

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, Parmesan, Basilikumpesto
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru
pignons, parmesan, pesto de basilic

Tokyo 36.00

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

Bangkok 38.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,
Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch
Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre
noix de cajou, gingembre, ail grillé

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandeln, Calvados
Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Provence 38.00

Rosmarin, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch, Estragon
Pinienkerne, Honig, grobkörniger Senf
Romarin, huile d'olive, échalote, ail, estragon, pignons
miel, moutarde aux graines

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de bœuf bio

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

Athen 38.00

Lachs, Gurke, Feta, Olive, Tomate, Oregano,
 Basilikum
 Zitrone, Pinienkerne, Tsatsiki
 Saumon, concombre, feta, olive, tomate, oregan, basilic, citron jaune
 pignons de pin, tsatsiki

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

Saisonaler Früchtecoulis, Glace des Augenblicks
 Moelleux au chocolat au cœur coulant
 Coulis de fruits de saison, glace du moment

Crème brûlée 13.00

Karamellisierte Aprikosen, Karamell-Schlagrahm
 Crème brûlée
 Abricots caramélisés, crème chantilly caramel

Saisonfrüchte Tarte Tatin 13.00

Vanilleglace
 Tarte tatin aux fruits de saison
 Glace vanille

Fischerstübli Eiskaffee 15.00

Kaffee, Schoggisauce, weisse Kaffeeglace
 Vanille-Milch-Espuma, Schlagrahm, geröstete Mandeln
 Café glacé Fischerstübli
 Café, sauce au chocolat, glace au café blanc, espuma de lait vanille
 crème chantilly, amandes torréfiées

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 74.00

Mediterranes Bruschetta und frittiertes Feta 17.00

Salat aus Zucchini, Gurke, Olive, Peperoni, Zwiebel

Balsamico Reduktion

Bruschetta méditerranéenne et feta frite

Salade de courgette, concombre, olive, poivron, oignon

Réduction de vinaigre balsamique



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

Saisonalen Früchtecoulis

Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Coulis de fruits de saison, glace du moment