



FISCHERSTÜBLI
RESTAURANT

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

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

Gemüse Samosa 14.00
Kokossuppe, Kurkuma, Koriander
Bio Saisongemüse
Samosa de légumes
Soupe de coco, curcuma, coriandre
Légumes de saison bio

Salat von geräuchertem Lachs 15.00
Crème fraîche, Schnittlauch, Spinat, Radiesli
Salade de saumon fumé
Crème fraîche, ciboulette, épinards, radis

Hauptgang / Plat principal

BIO Schweinskotelette 45.00
Polenta mit Brillat Savarin
Morchelsauce, Bärlauchbutter
Bio Saisongemüse
Côtelette de porc BIO
Polenta au Brillat Savarin
Sauce aux morilles, beurre à l'ail des ours
Légumes de saison bio

Gebratene Eglifilets 43.00
Zitronenrisotto
Spargeln, Dillsauce
Filets de perche poêlés
Risotto au citron
Asperges, sauce à l'aneth

Arancini gefüllt mit Ziegenfrischkäse
Erbsenpüree, Spinat, Morchelsauce
Arancini farcis au fromage de chèvre frais
Purée de petits pois, épinards
Sauce aux morilles 40.00



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, 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

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

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

Apfel Tarte Tatin 14.00
Karamell mit gesalzener Butter, Vanilleglace
Tarte Tatin aux pommes
Caramel au beurre salé, glace vanille

Crème brûlée mit Lavendel 13.00
Sesam Tuile, Sorbet des Augenblicks
Crème brûlée à la lavande
Tuile au sésame, sorbet du moment

Vanille Panna Cotta 11.00
Saisonales Früchtekompott
Panna Cotta à la vanille
Compote de fruits de saison

Dessert des Augenblicks Preis nach Angebot
Kreation vom Fischerstübli-Team
Dessert du moment Inspiration de l'équipe du Fischerstübli

Glace / Sorbet vom Restaurant Essort 4.50
mit Rahm / avec Chantilly +1.00

Fischerstübli Tatar Menu

CHF 72.00

Salat von geräuchertem Lachs 15.00

Crème fraîche, Schnittlauch, Spinat, Radiesli

Salade de saumon fumé

Crème fraîche, ciboulette, épinards, radis



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

Saisonaler Früchtecoulis, Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Coulis de fruits de saison, glace du moment

