



## Bankettdokumentation Restaurant Fischerstübli Herbst / Winter

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass bei uns im Fischerstübli durchführen zu wollen.

Ob Geburtstags- oder Firmenfeier, Hochzeits- oder Familienfest – unser hinteres Säli eignet sich bestens für geschlossene Gesellschaften bis 30 Personen. Auf Anfrage kann auch das ganze Restaurant ausschliesslich für eine Gesellschaft reserviert werden.

Eine Auswahl unserer Speisen für Gruppen ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menü (plus Vegi-Menü) haben wir für Sie zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl und kommen Ihren Wünschen entgegen.

Wir kochen mit saisonalen und regionalen Produkten. Das kann im Einzelnen zu kleinen Menüänderungen führen.

Diese Bankettdokumentation enthält unsere allgemeinen Informationen für den Besuch von Gruppen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte. Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wissenswertes und ein paar wichtige Punkte haben wir nachfolgend für Sie zusammengestellt. Für Ihre Fragen und Anliegen sind wir stets da.



## Apéro

Tatar Apéro CHF 16.00  
(Rindstatar Crostini, Lachstatar Crostini, Vegetatar Crostini)

Blätterteiggebäck CHF 6.00  
*Feuilletes*

## Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat CHF 9.00  
*Salade du Fischerstübli*

Suppe des Augenblicks CHF 11.00  
*Soupe du moment*

Fischtatar mit Salat-Bouquet CHF 16.00  
*Tartare de poisson avec bouquet de salade*

Pochiertes Ei Meurette aus dem Burgund CHF 15.00  
Rotweinsauce mit Speck und Zwiebeln, Spinat, geröstetes Brot  
*Œuf poché Meurette de Bourgogne*  
*Sauce au vin rouge, lardon et oignon, épinards, pain grillé*

Forellen Ceviche CHF 19.00  
Passionsfrucht, Koriander, rosa Pfeffer, Limette, Avocadocrème  
*Ceviche de truite*  
*Fruit de la passion, coriandre, poivre rose, citron vert, crème d'avocat*

Ziegen-Millefeuille CHF 16.00  
Apfel-Birnen-Honig-Chutney, gemischter Blattsalat an Quitten-Vinaigrette  
*Mille-feuille de chèvre*  
*Chutney de pomme, poire et miel, mesclun de salade et vinaigrette de coing*

Tatar Degustationsteller CHF 26.00  
 Ein Fleisch-, Fisch- und vegetarisches Tatar  
*Assiette de dégustation de tartares*  
*Un tartare de viande et de poisson et un tartar végétarien*

Wildtatar mit geröstetem Baguette und gesalzener Butter CHF 19.00  
*Tartar de chasse, baguette grillée et beurre salé*

### Hauptgänge/ Plats principaux

Bœuf Bourguignon nach dem Rezept von Sébastien CHF 40.00  
 (Rindfleisch, Kartoffeln, Bio Saisongemüse)  
*Bœuf Bourguignon à la façon de Sébastien*  
*(Bœuf, pommes de terre, légumes de saison bio )*

Duo vom Wildschwein CHF 49.00  
 Spätzli, Rotkraut, pochierte Birne mit Preiselbeeren, Marroni  
*Duo de sanglier, spätzli, chou rouge, poire poché, airelles, marron*

Kalbs Ossobuco, Polenta, Bio Saisongemüse CHF 39.00  
*Ossobuco de veau, polenta, légumes de saison bio*

Rindsbäckli mit Schnecken und Weissweinsauce CHF 39.00  
 Kartoffelpüree, Bio Saisongemüse  
*Escarboeuf*  
*Joue de bœuf aux escargots sauce au vins blanc*  
*purée de pommes de terre, légumes de saison bio*

Duett vom Rindstatar CHF 39.00  
 gebratene Kartoffeln, geröstetes Baguette und gesalzene Butter  
*Duo de tartare de boeuf*  
*Pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé*

Schweinsfilet mit Steinpilzsauce Duo von Pastinaken- und Randenpüree, Bio Saisongemüse <i>Filet mignon de porc, sauce aux bolets</i> <i>duo de purée de panais et betterave rouge, légumes de saison bio</i>	CHF 45.00
Fischerstübli Coq au vin (Poulet, Kartoffeln, Bio Saisongemüse) <i>Fischerstübli Coq au vin</i> <i>(Poulet, pommes de terre, légume de saison bio)</i>	CHF 39.00
Hechtfilet mit Blauschimmelkäsesauce Topinamburpüree, Bio Saisongemüse <i>Filet de brochet, sauce au bleu</i> <i>Purée de topinambur, légumes de saison bio</i>	CHF 39.00
Zanderfilet mit Petersiliensauce Pastinakenpüree, Schwarzwurzelchips, Bio Saisongemüse <i>Filet de sandre, sauce persil</i> <i>Purée de panet, chips de salsifi, légumes de saison bio</i>	CHF 47.00
Ziegentomme im Pankomantel Nussrisotto, karamellisierte Äpfel und Birnen, Litchisauce <i>Tomme de chèvre pannée au Panko</i> <i>Risotto à la noisette, pommes et poires caramélisées, sauce litchi</i>	CHF 37.00
Randen-Risotto Parmesan, Rucola, Kürbiskernöl, Bio Saisongemüse <i>Risotto de betterave rouge, parmesan, rucola, huile de courge, légumes de saisons bio</i>	CHF 35.00
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat und Ricotta, Pilzsauce <i>Cannelloni fait maison avec épinard, ricotta, sauce aux champignons</i>	CHF 37.00
Grillierter Tofu mit Safran-Knoblauch-Sauce Süsskartoffelpüree, Saisongemüse <i>Tofu grille, sauce safran-ail, purée de pommes de terre douce et legumes de saison bio</i>	CHF 37.00

## Dessert

Früchte Tatar mit Sorbet <i>Tartare de fruits de saison avec sorbet</i>	CHF 14.00
Dünner Apfelkuchen mit Karamell und gesalzener Butter, Vanilleglace <i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille</i>	CHF 15.00
Zitronen-Baiser-Tartelette <i>Tartelette citron meringuée</i>	CHF 14.00
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Chai-Tee-Creme und Augenblick Glace <i>Moelleux au chocolat au coeur coulant, crème de thé chai, glace du moment</i>	CHF 15.00
Katalanische Creme mit Tonkabohnen <i>Crème Catalane à la fève de Tonka</i>	CHF 14.00
Hausgemachtes Dessert-Trio <i>Trilogie de desserts maison</i>	CHF 16.00
Meringue, Marroni, Preiselbeere, Doppelrahm <i>Meringue, marron, airelles, crème double</i>	CHF 17.00



## Allgemeine Informationen und Konditionen:

### ☺ **Menu:**

Bitte teilen sie uns bis spätestens 14 Tage vor ihrem Anlass ihre Menüwahl mit.

### ☺ **Unverträglichkeit:**

Bei Allergien oder speziellen Kostformen, nehmen sie bitte Kontakt mit uns auf, gerne unterbreiten wir ihnen entsprechende Menüvorschläge.

### ☺ **Annullierung:**

Wenn nichts anderes vereinbart, gelten für Anlässe folgende Annullierungsbedingungen:

-Ab 4 Wochen vor dem bestätigten Termin: 30%

-Ab 2 Wochen vor dem bestätigten Termin: 50%

-ab 1 Woche oder weniger vor dem bestätigten Termin 80%.

Die Basis der Annullationsgebühr berechnet sich aus dem Menu- und Apéroropreis und einer Getränkepauschale von CHF 20.00 pro gemeldete Person.

### ☺ **Teilnehmerzahl:**

Die Teilnehmerzahl, welche sie uns bis 5 Tage vor Ihrem Anlass melden, gilt als verbindlich und wir ihnen in Rechnung gestellt.

Verrechnungsgrundlage ist das vereinbarte Arrangement oder die in Aussicht stehende Leistung.

### ☺ **Preise:**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### ☺ **Rechnung:**

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Maestro, Postcard und Bargeld.

Selbstverständlich stellen wir ihnen auch gerne eine Rechnung ihrer Konsumation aus.

### ☺ **Verlängerung:**

Unsere Polzeistunde ist um 23.30 Uhr

Eine Verlängerung ist möglich bis max. um 04.00 Uhr

Pro angefangene Stunde verrechnen wir CHF 150.00

### ☺ **Tische:**

Die Bestuhlung der Räumlichkeiten können wir individuell nach ihren Wünschen /Möglichkeiten einrichten.

Aufgedeckt sind unsere Tische mit Tischläufern und Stoffservietten.



② **Dekoration:**

Unsere Tische sind mit einer einfachen Tischdekoration bestückt. Die Dekoration darf sehr gerne mitgebracht werden, natürlich organisieren wir diese auch gerne für sie. Bitte nehmen sie Kontakt auf mit uns, damit wir alles organisieren können.

② **Zapfengeld:**

Die Möglichkeit, dass Sie Ihre eigenen Weine, Schaumweine oder Spirituosen mitbringen besteht. Hier verrechnen wir ein Zapfengeld pro geöffnete Flasche Wein à 75cl CHF 30.00, bei Spirituosen 70cl CHF 80.00 pro geöffnete Flasche.

Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Fischerstübli-Team