

Über den Mittag verwöhnen wir Sie mit einer kleinen feinen Mittagskarte

29. September bis 2. Oktober

Alle unsere Speisen gibt's auch als Take-away

	Im Haus / Take Away
Mini Salat mit Kernen	5.00 / 4.00
Mini Suppe mit Kernen	6.00 / 5.00
Schweinskotelett mit Salbei-Senf-Sauce Linsen, Saison Gemüse	19.00 / 17.00
Warmer Ziegenkäse mit Apfel Linsen, Saison Gemüse	17.00 / 15.00
Burger des Augenblicks Rind- und Schweinefleisch, Ei, Speck, Mayonnaise, Salbei, Honig, Backboard-Bun serviert mit gebratenen Kartoffeln	26.00 / 23.00
Vegi Burger Linsen Galette, Frittierte Zwiebeln, Ei, Mayonnaise, Curry, Knoblauch, Backboard-Bun serviert mit gebratenen Kartoffeln	26.00 / 23.00
Tatar des Augenblicks mit gebratenen Kartoffeln, geröstetem Baguette und gesalzener Butter	38.00 / 35.00

Wir wünschen „bon appétit“

RESTAURANT FISCHERSTÜBLI



Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemaß aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Federation romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Chenusswoche und Slow Food anerkannt.

- Frische Kräuter & Beeren von Stuttgart aus der Matte
 - Brot von Backbord aus Österreich
 - Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
 - Felechenfilet aus Neuengbürger See
 - Tatarfleisch von Suteriande Schweiz
 - Kaffee von Adriano aus Bern
 - ... und ein paar mehr.
- Unsere Lieferanten:
- Frisches und saisonales Gemüse sowie die Früchte von Horaï aus Frauobrunnen. Horaï ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden.
 - Frische Kräuter & Beeren von Stuttgart aus der Matte
 - Brot von Backbord aus Österreich
 - Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
 - Felechenfilet aus Neuengbürger See
 - Tatarfleisch von Suteriande Schweiz
 - Kaffee von Adriano aus Bern
 - ... und ein paar mehr.