

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

Unsere Lieferanten:

- © Frisches und saisonales Gemüse sowie die Früchte von Hori aus Fraubrunnen. Hori ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden.

- © Frische Kräuter & Beeren von Stiftsgarten aus der Matte
- © Brot von Backbord aus Ostermündigen
- © Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
- © Felchenfilet aus Neuenburger See
- © Tatarfleisch von Suterviane Schweiz
- © Kaffee von Adrianos aus Bern

... und ein paar mehr.

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt.“



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

Wir wünschen „bon appétit“

alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

FISCHERSTÜBLI RESTAURANT

