

Unsere Lieferanten:

- ⌚ Frisches und saisonales Gemüse sowie die Früchte von Horai aus Fraubrunnen. Horai ist die Verbindung von vielen kleinen biologischen Bauernbetrieben zu Restaurants und Läden
 - ⌚ Frische Kräuter & Beeren von Stiftsgarten aus der Matte
 - ⌚ Brot von Backbord aus Ostermundigen
 - ⌚ Lachs aus der Fischzucht in Lostallo in Graubünden
 - ⌚ Felchenfilet aus Neuenburger See
 - ⌚ Tatarfleisch von Sutervande 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 » établis 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
R E S T A U R A N T

Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat mit Kernen und Croutons Salade du Fischerstübli avec des graines et croûtons	8.00
Suppe des Augenblicks mit Kernen und Croutons Soupe du moment avec des graines et croûtons	10.00
Forellen Ceviche Grapefruit, Hüttenkäse, Limette, Gurke Johannisbeere Ceviche de truite, pamplemousse, cottage cheese citron vert, concombre, groseille	18.00
Burrata, Ratatouille, Basilikumsauce Rohschinken chips, Parmesan (Kann auch ohne Rohschinken bestellt werden) Burrata, Ratatouille, sauce basilic chips de jambon cru, parmesan	16.00



Bei uns in der Küche wird alles frisch zubereitet. Es können sich daher jederzeit kurzfristige Änderungen ergeben. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen, freut uns sehr.

Hauptgänge / Plats principaux

Entenbrust mit Beeren-Sauce Haselnuss Polenta, Bio Saisongemüse Magret de canard, sauce aux baies rouges polenta de noisette, légumes de saison bio	42.00
Forellenfilet vom Rubigenhof Salsa Sauce, Kohlrabigratin, Bio Saisongemüse Filet de truite, sauce salsa, gratin de chou-rave légumes de saison bio	38.00
Hausgemachtes Libanesisches Brot Tabouleh, Auberginen Kaviar Hummus, Linsensalat, Joghurtsauce mit Minze Limette, Ingwer Pain libanais fait maison, taboulé, caviar d'aubergine, hoummous, salade de lentille sauce yaourt à la menthe, citron vert, gingembre	33.00
Burger des Augenblicks serviert mit gebratenen Kartoffeln lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach Burger du moment Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe	29.00

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 35.00

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, Trüffel Späne
und Parmesan
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe
et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem Whisky
Mélange classique avec whisky écossais

Paris 35.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten
Cornichons, Brotcroûtons
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Bern 35.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck
Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Maghreb 35.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa
Zitrone, Mandel, Minze
Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune, amandes,
menthe

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

Tatar des Augenblicks 38.00

Tartar du moment

Rom 36.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Rucola-Pesto
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru
pignons, pesto de roquette

Tokyo 35.00

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

Bangkok 35.00

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

Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 34.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft
Paranüsse, Preiselbeerkonfitüre
Saumon, épices boréales, jus de citron
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 34.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer
Sauerrahm mit Schnittlauch
Saumon, jus de citron vert, échalotes, poivre de Cayenne
Crème acidulée à la ciboulette

Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 26.00

lassen Sie sich überraschen oder
fragen Sie beim Personal nach
Tartare du moment végétarien
Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe

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

Fischerstübli Tatar Menu CHF 67.00

Forellen Ceviche 18.00
Grapefruit, Hüttenkäse, Limette, Gurke
Johannisbeere
Ceviche de truite, pamplemousse, cottage cheese
citron vert, concombre, groseille



Tatar des Augenblicks 38.00
mit gebratenen Kartoffeln, geröstetem Baguette
und gesalzener Butter
Tartare du moment
servi avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé



Schokoladentörtchen 14.00
mit flüssigem Kern, Beeren Coulis
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
avec son coulis de fruits rouges, glace

Dessert

Schokoladentörtchen 14.00
mit flüssigem Kern, Beeren Coulis
Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
avec son coulis de fruits rouges, glace

Cheesecake mit Saisonfrüchten 13.00
Cheesecake avec fruits de saison

Nougat Halbgefrorenes 12.00
Honig-Mandel-Coulis
Nougat glacé, coulis de miel et amandes

Dessert des Augenblicks 11.00 - 15.00
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

