

## 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 Sutervlande 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<br>Salade du Fischerstübli avec des graines et croûtons                                                                                                          | 8.00  |
| Suppe des Augenblicks<br>mit Kernen und Croutons<br>Soupe du moment avec des graines et croûtons                                                                                                             | 10.00 |
| Felchen Ceviche<br>Limette, Ingwer, Ananas, Minze, Passionsfrucht<br>Ceviche de fera, Citron vert, gingembre, ananas<br>Menthe, fruit de la passion                                                          | 18.00 |
| Ziegen-Millefeuille<br>Apfel-Birnen-Honig-Chutney<br>gemischter Blattsalat an Quitten-Vinaigrette<br>Mille-feuilles de chèvre, chutney de pomme, poire et miel,<br>mesclun de salade et vinaigrette de coing | 15.00 |
| Rehtatar (AUT)<br>Getrocknete Tomaten, Kapern<br>Basilikum, Pinienkerne, Schalotten<br>Tartar de chevreuil, tomates séchées, câpre<br>Pignon, basilic, échalote                                              | 18.00 |



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

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

## Dessert

|                                                                                                                                                               |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern<br>Quittenkompott, Glace des Augenblicks<br>Moelleux au chocolat au cœur coulant<br>Compoter de coing, glace du moment | 14.00         |
| Tarte Tatin mit Apfel<br>Karamell und gesalzener Butter<br>Tarte tatin aux pommes, caramel au beurre salé                                                     | 13.00         |
| Schokoladenrolle mit Marronicrème<br>Quitten coulis<br>Rouler au chocolat à la crème de marron, coulis de coing                                               | 12.00         |
| Dessert des Augenblicks<br>Kreation vom Fischerstübli-Team<br>Dessert du moment<br>Inspiration de l'équipe du Fischerstübli                                   | 11.00 - 15.00 |
| Glace / Sorbet vom Essort<br>mit Rahm / avec chantilly                                                                                                        | 4.50<br>+1.00 |



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

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

Rio de Janeiro 34.00

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

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

## Hauptgänge / Plats principaux

Entenkeulen-Confit mit Pilzen 42.00

Randenrisotto, Bio Saison Gemüse

Cuisse de canard confit aux Champignons  
Risotto à la betterave, légumes de saison bio

Felchenfilet aus dem Neuenburgesee 38.00

Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten  
und Oliven, Bio Saisongemüse

Filets de perche meunière

Purée de pommes de terre avec tomate séchées et olives

Légume de saison

Herbst Vegi Teller 32.00

Eierschwämmli, Spätzli, Kürbis, Feige

Assiette d'automne, Chanterelles, Spaetzle, courge, figue

Vegi Tatar des Augenblicks 26.00

Lassen Sie sich überraschen oder

fragen Sie beim Personal nach

Unsere Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln  
geröstetem Baguette und gesalzener Butter.

Tartare du moment végétarien

Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe

Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette  
grillée et beurre salé.

Burger des Augenblicks 29.00

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

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

## Fischerstübli Menu

CHF 77.00

Felchen Ceviche 18.00

Limette, Ingwer, Ananas, Minze, Passionsfrucht

Ceviche de fera, Citron vert, gingembre, ananas

Menthe, fruit de la passion



Duo vom Wildschwein (CH) 48.00

Spätzli, Rotkraut, Kürbis, Preiselbeeren, Birne

Côtelette de sanglier

Spaetzle, chou rouge, courge, airelle, poires



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00

Quittenkompott, Glace des Augenblicks

Moelleux au chocolat au cœur coulant

Compoter de coing, glace du moment

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