

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 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

Take-away & Lieferdienst Karte

Vorspeisen/ Entrées

Fischerstübli Salat Salade du Fischerstübli	6.00
Suppe des Augenblicks Soupe du moment	8.00
Felchen Ceviche Granatapfel, Rosa Pfeffer, Schalotten Koriander Ceviche de féra, graine de grenade, poivre rose, échalotes coriandre	18.00



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

Dessert / Côté dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern Karamell mit gesalzener Butter, Thymian Moelleux au chocolat au cœur coulant, caramel au beurre salé, thym, glace du moment	12.00
Dessert des Augenblicks Kreation vom Fischerstübli-Team Dessert du moment Inspiration de l'équipe du Fischerstübli	11.00



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.

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

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

Ganz einfach 34.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer
Sauerrahm mit Schnittlauch
Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne
Crème acidulée à la ciboulette
caramel au beurre salé, thym, glace du moment

Vegi Tatar des Augenblicks 26.00

Weisskohl, Karotten, Pilze, Spinat, Hüttenkäses, Granatapfel, Limetten
Chou blanc, carotte, champignon, épinard
Cotte cheese, grenade, citron vert

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