

SPEISEKARTE

MENU

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER FISCHERSTUBE!

DANKE, DASS SIE IHRE ZEIT MIT UNS TEILEN.

**WIR FREUEN UNS, SIE ALS UNSERE GÄSTE
WILLKOMMEN ZU HEISSEN UND SAGEN «EN GUETE»!**

DEAR GUESTS

WELCOME TO OUR RESTAURANT FISCHERSTUBE!

THANK YOU FOR SHARING YOUR TIME WITH US.

WE ARE HAPPY TO WELCOME YOU AS OUR GUESTS

AND SAY «ENJOY»!

ALAIN KOENIG & DAS FISCHERSTUBE TEAM

DOMINIKA T., TATIANA B. & NURIA A. IM SERVICE

ALAIN K. & SHIRIN S. IN DER KÜCHE

JO A. IM OFFICE



SOMMER MENU

« MENU D'ÉTÉ »

Tomaten-Kirschen Gazpacho

Balsamico-Kirschen / Crème Fraîche

Tomato-Cherry Gazpacho / Balsamic Cherries

Crème Fraîche

Baby Calamares / Baba Ganoush / Pickles

Baby Calamari / Baba Ganoush / Pickles

Swiss Lachs / Spaghetti Neri

Dattel-Tomaten / Eierschwämme

Swiss Salmon / Sepia Spaghetti

Date Tomatoes / Chanterelles

Mandeln-Aprikosen Törtchen

Honig-Rosmarin Eis

Almond-Apricot Tarte

Honey-Rosemary Ice Cream

Menu 4 Gang / 4 Course Menu 86.-

Menu 3 Gang (ohne Calamares)

3 Course Menu (without Calamari) 72.-

MENU TERROIR

« TRADITION DER FISCHERSTUBE »

Rieslingsuppe / Jakobsmuscheln / Pinienkerne

White Wine Soup / Scallops / Pine Nuts

Hecht Knusperli / Sauce Tatar

Fried Pike / Sauce Tatar

Zander Hausart / Baby Spinat / Reis

Pike-Perch / Baby Spinach / Rice

Gerührter Wiener Eiskaffee im Becher

Whipped Viennesse Iced Coffee

Menu 98.-

VORSPEISEN / APPETIZERS

Entenleber gebraten / Aprikosen / Mandeln

28.50

Roasted Duck Liver / Apricots / Almonds

Baba Ganoush / Baby Calamares / Pickles 24.00

Baba Ganoush / Baby Calamari / Pickles

Burrata Pugliese / Cherry Tomaten Wildmix / Pesto 22.50

Burrata Pugliese / Cherry Tomatoes / Pesto

Swiss Wagyu Beef Tatar / Brioche Toast 36.00

Swiss Wagyu Beef Tartare / Brioche Toast

Dorade Royale / Gemüsepickles / Parmesan Cracker 26.50

Royal Sea Bream / Pickled Vegetables / Parmesan Cracker

Polpo / Kartoffel / Taggiasche Oliven / Estragon 22.50

Octopus / Potatoes / Taggiasca Olives / Tarragon

Hummer Salat «Béatrice» / Orangen Emulsion 48.00

Lobster Salat «Béatrice» / Orange Emulsion

Tomaten-Kirschen Gazpacho / Balsamico Kirschen 16.00

Tomato-Cherry Gazpacho / Balsamic Cherries

Baby-Lattich / Radieschen / Parmesan / Pomodori 18.00

Baby Romaine Lettuce / Radishes / Parmesan / Pomodori

HAUPTGÄNGE FISCH / MAIN COURSES FISH

Egli meunière / Mandeln / Baby Spinat / Kartoffel 48.00

Perch / Almonds / Baby- Spinach / Potatoes

Thunfisch / Süsskartoffel / Avocado / Chimichurri 46.00

Tuna / Sweet Potatoes / Avocado / Chimichurri

Steinbutt/Riso Venere/Pak Choi/Krustentier-Schaum 62.00

Turbot / Venere Rice / Pak Choi / Crustaceans Foam

Dorade Royale / Eierschwämme / Kartoffelpurée 46.00

Royale Sea Bream / Chanterelles / Mashed Potatoes

Loup de Mer in der Salzkruste / für zwei Personen 64.-/p.Pers

See Bass in the Salt Crust / For Two Guests

HAUPTGÄNGE FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Rindsentrecôte / Eierschwämme / Kartoffelpurée 49.00

Sirloin Steak / Chanterelles / Mashed Potatoes

Rinderfilet Rossini / Entenleber / Sommer Trüffel 64.00

Fillet of Beef / Roasted Duck Liver / Truffles

Kalbs Rib Eye / Süsskartoffeln / Avocado / Chimichurri 56.-

Veal Chop / Sweet Potatoes / Avocado / Chimichurri

DESSERTS

Gerührter Wiener Eiskaffee im Becher 15.50

Whipped Viennesse Iced Coffee

Gerührter Wiener Eiskaffee mit Kirschwasser 17.50

Whipped Viennesse Iced Coffee with Cherry Brandy

”Malina’s” Wiener Eiskaffee mit Baileys 17.50

Whipped Viennesse Iced Coffee with Baileys

Aprikosen Tarte Tatin /Rosmarin Eis/ Karamellsauce 18.50
Apricot Tarte Tatin / Rosmary Ice Cream / Caramel Sauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Yuzu Sorbet / Beeren 18.50
Warm Chocolate Cake / Yuzu Sorbet / Berries

Affogato Royal/Pistazien Eis/Pistazien Espuma/Espresso 16.50
Affogato Royal/Pistachio Ice Cream/Pistachio Espuma/Espresso

Crème Brulée Bergamotte / Bergamotte Sorbet 16.50
Bergamot Burned Cream / Bergamot Sorbet

Brioche-Fotzelschnitte / Erdbeeren
Erdbeer-Vanille Sorbet / Joghurt Espuma 18.50
Baked Brioche / Strawberries/Strawberry-Vanille Sorbet/Yogurt Espuma

Abgabe alkoholischer Getränke

Abgabevorschriften für alkoholische Getränke gemäss LGV Art. 42

Wein, Saft, Bier und Panaché dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

Spirituosen und Alcopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

Herkunft Deklaration:

Entenleber (FR), Rind (CH/AUT/ARG), Kalb (CH), Thunfisch (PH), Dorade (GR/PT),
Hummer (USA/FR), Egli (CH), Hecht (CH), Zander (CH/EST), Polpo (IT),
Steinbutt (SCO/FR/NL), Jakobsmuscheln (NO/FR), Lachs (CH),
Loup de Mer (FR/GR), Calamares (IT), Brot (Fisch-Brötli) CH.

**Wir geben Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.**