

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



WILD MENU

« MENU DE CHASSE »

Kokos-Kürbis Suppe / Pop-Corn / Ingwer Kandiert
Coconut-Pumpkin Soup / Pop Corn / Candied Ginger

Hirschtatar / Kohlrabi / Baumnüsse / Trauben
Deer Tatar / Kohlrabi / Walnuts / Grapes

Reh Medaillons / Kürbis / Beluga Linsen / Granatapfel
*Saddle of Venison / Pumpkin / Beluga Lentils /
Pomegranate*

Crème Brulée Vanille-Ingwer / Birnen Sorbet
Vanilla-Ginger Burned Cream / Pear Sorbet

Menu 4 Gang / 4 Course Menu 86.-

Menu 3 Gang (ohne Hirsch)
3 Course Menu (without Deer) 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

Apfel Tarte Tatin /Vanille-Ingwer Eis

Karamellsauce

Apple Tarte Tatin / Vanilla-Ginger Ice Cream

Caramel Sauce

Menu 105.-

VORSPEISEN / APPETIZERS

Entenleber gebraten / Zwetschgenröster / Brioche

28.50

Roasted Duck Liver / Plum Roaster / Brioche

Hirschtatar / Kohlrabi / Baumnüsse / Trauben 28.50

Deer Tatar / Kohlrabi / Walnuts / Grapes

Gambero Rosso / Avocado Crème / Grapefruits / Yuzu 36.50

Gambero Rosso / Avocado Cream / Grapefruits / Yuzu

Swiss Wagyu Beef Tatar / Herbsttrüffel / Brioche 36.00

Swiss Wagyu Beef Tartare / Autumn Truffles / Brioche

Nüssli Salat / Randen / Pickles / Preiselbeeren / Feigen 22.50

Lambs Lettuce / Beetroot / Pickled Vegetables / Cranberries / Figs

Pochiertes Ei / Hollandaise / Waldpilzen / Belper Knolle 22.50

Poached Egg / Hollandaise / Forest Mushrooms / Belper Cheese

Hummer Salat «Béatrice» / Orangen Emulsion 48.00

Lobster Salat «Béatrice» / Orange Emulsion

Kokos-Kürbis Suppe / Pop Corn / Ingwer Kandiert 16.00

Coconut-Pumpkin Soup / Pop Corn / Candied Ginger

Baby-Lattich / Birnen / Hüttenkäse / Estragon / Hirsch 22.50

Baby Romaine Lettuce / Pears / Cottage Cheese / Tarragon / Deer

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

Wolfsbarsch / Kürbis / Beluga Linsen / Granatapfel 54.00

Sea Bass / Pumpkin / Beluga Lentils / Pomegranate

Zander / Geröstetes Randen Pürée / Austernpilze 44.00

Pike Perch / Roasted Beetroot Puree / Oyster Mushrooms

Loup de Mer in der Salzkruste / für zwei Personen 64.00/p.P

Sea Bass in the Salt Crust / For Two Guests

HAUPTGÄNGE FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Hirsch Entrecôte / Sellerie / Preiselbeeren / Pilzen 52.00

Deer Steak / Celery / Cranberries / Mushrooms

Reh Medaillons / Kürbis / Beluga Linsen / Granatapfel 58.00

Saddle of Venison / Pumpkin / Beluga Lentils / Pomegranate

Kalbs Rib Eye / Süsskartoffeln / Avocado / Chimichurri 56.00

Veal Chop / Sweet Potatoes / Avocado / Chimichurri

DESSERTS

Gerührter Wiener Eiskaffee im Becher 15.50

Whipped Viennese Iced Coffee

Gerührter Wiener Eiskaffee mit Kirschwasser 17.50

Whipped Viennese Iced Coffee with Cherry Brandy

”Malina’s” Wiener Eiskaffee mit Baileys 17.50

Whipped Viennese Iced Coffee with Baileys

Apfel Tarte Tatin /Vanille-Ingwer Eis/ Karamellsauce 18.50
Apple Tarte Tatin / Vanilla-Ginger Ice Cream / Caramel Sauce

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

Affogato Royal /Vanille Eis /Marroni / Espresso 16.50
Affogato Royal / Vanilla Ice Cream / Chestnuts / Espresso

Crème Brulée Vanille-Ingwer / Birnen Sorbet 16.50
Vanilla-Ginger Burned Cream / Pear Sorbet

Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster (20mn Wartezeit) 18.50
Sweet Cut-Up Pancake / Plum Roaster

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), Hirsch (CH-AUT),
Reh (CH-AUT), Thunfisch (PH), Gambero Rosso (IT), Eier (CH),
Hummer (FR), Egli (CH-EST), Hecht (CH), Zander (CH/EST),
Jakobsmuscheln (NO/FR),
Loup de Mer/Wolfsbarsch (FR/GR), Brot (Fisch-Brötli) CH.**

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