

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 & NURIA A. IM SERVICE

ALAIN K. & SHIRIN S. IN DER KÜCHE

JO A. IM OFFICE



MENU DEGUSTATION

« MENU DEGUSTATION »

Weisse Kokos Suppe / Litchi / Enoki Pilze / Limette
White Coconut Soup/ Lychee / Enoki Mushrooms / Lime

Geflämmtter Lachs/Spinat-Apfel Smoothie / Kohlrabi
Flamed Salmon / Spinach-Apple Smoothie / Kohlrabi

Egli / Topinambour / Grapefruit / Granatapfel
*Perch / Jerusalem Artichokes / Grapefruit /
Pomegranate*

Rinderfilet Rossini / Entenleber / Trüffel
Beef filet Rossini / Duck liver / Truffle

Ananas flambiert / Rum / Zitronen Cake / Yuzu
Flamed Pineapple / Rhum / Lemon Cake / Yuzu

Menu 145.-

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 / Topinambour / Grapefruit / Granatapfel 29.50

Roasted Duck Liver / Jerusalem Artichokes / Grapefruit / Pomegranate

Thunfisch / Buttermilch-Vinaigrette / Granny-Smith 28.50

Tuna / Buttermilk-Vinaigrette / Granny-Smith

Gambero Rosso / Avocado Crème / Yuzu / Mango 36.50

Gambero Rosso / Avocado Cream / Yuzu / Mango

Bison Tatar / Trüffel / Brioche 36.50

Bison Tartare / Truffle / Brioche

Nüssli Salat / Randen / Pickles / Feigen / Hüttenkäse 22.50

Lambs Lettuce / Beetroot / Pickled Vegetables / Figs / Cottage Cheese

Pochiertes Ei / Hollandaise / Waldpilze / Belper Knolle 22.50

Poached Egg / Hollandaise / Forest Mushrooms / Belper Cheese

Hummer Salat «Béatrice» / Orangen Emulsion 48.00

Lobster Salad «Béatrice» / Orange Emulsion

Weisse Kokos Suppe / Litchi / Enoki Pilze / Limette 18.00

White Coconut Soup / Lytchee / Enoki Mushrooms / Lime

Geflämmt Lachs / Spinat-Apfel Smoothie / Kohlrabi 26.50

Flamed Salmon / Spinach-Apple Smoothie / Kohlrabi

HAUPTGÄNGE FISCH / MAIN COURSES FISH

Egli meunière / Mandeln / Baby Spinat / Kartoffeln 48.00

Perch / Almonds / Baby- Spinach / Potatoes

Thunfisch / Süsskartoffeln / Avocado / Chimichurri 46.00

Tuna / Sweet Potatoes / Avocado / Chimichurri

Wolfsbarsch / Kartoffeln / Beluga Linsen / Granatapfel 54.00

Sea Bass / Potatoes / 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

Rinderfilet Rossini / Entenleber / Trüffel / Kartoffel 68.00

Beef filet Rossini / Duck Liver / Truffle / Potatoes

Entenbrust / Zitronen-Pfeffer / Litchi / Polenta 48.00

Duck breast / Lemon-Pepper / Lytchee / Polenta

Kalbs Rib Eye / Süsskartoffeln / Avocado / Chimichurri 56.00

Veal Chop / Sweet Potatoes / Avocado / Chimichurri

DESSERTS

Gerührter Wiener Eiskaffee im Becher <i>Whipped Viennesse Iced Coffee</i>	15.50
Gerührter Wiener Eiskaffee mit Kirschwasser <i>Whipped Viennesse Iced Coffee with Cherry Brandy</i>	17.50
”Malina’s” Wiener Eiskaffee mit Baileys <i>Whipped Viennesse Iced Coffee with Baileys</i>	17.50
Apfel Tarte Tatin / Vanille-Ingwer Eis/ Karamellsauce <i>Apple Tarte Tatin / Vanilla-Ginger Ice Cream / Caramel Sauce</i>	18.50
Ananas flambiert / Rum / Zitronen Cake / Yuzu <i>Flamed Pineapple / Rum / Lemon Cake / Yuzu</i>	19.50
Schokoladenkuchen / Schokoladen Sorbet / Litchi <i>Warm Chocolate Cake / Chocolate Sorbet / Lychee</i>	19.50
Crème Brulée Vanille-Ingwer / Mandarinen Sorbet <i>Vanilla-Ginger Caramelized Cream / Tangerine Sorbet</i>	16.50
Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Vanille Eis <i>Austrian Shredded Pancake / Plum Roaster / Vanilla Ice Cream</i>	18.50

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 & Entenbrust (FR), Rind (CH/AUT/ARG), Kalb (CH),
Thunfisch (PH), Gambero Rosso (IT), Eier (CH),
Hummer (FR-US), Egli (CH-EST), Hecht (CH), Zander (CH/EST),
Jakobsmuscheln (NO/FR), Lachs (CH), Bison (US)
Loup de Mer/Wolfsbarsch (FR/GR), Brot (Fisch-Brötli) CH.

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