

# SPEISEKARTE

## MENU

---

### LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen in der **Fischerstube**.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen  
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt  
und sagen von Herzen:

**En Guete!**

---

### DEAR GUESTS

Welcome to the **Fischerstube**.

It is our pleasure to welcome you  
and to share our cuisine with you.

We wish you a delightful dining experience.

**Enjoy!**

---

#### Alain Koenig & Team

Dominika T. & Roland F. — Service

Alain Koenig & Shirin S. — Küche

Jo A. — Office

---



# MENU DÉGUSTATION

## MENU DÉGUSTATION

---

**Bärlauch Velouté / Geräucherter Saibling / Meerrettich**

Wild Garlic Velouté / Smoked Char / Horseradish

---

**Thunfisch / Buttermilch / Granny Smith / Pickles**

Tuna / Buttermilk / Granny Smith / Pickles

---

**Saibling / Morcheln / Kartoffel-Bärlauch-Püree**

Char / Morel Mushrooms / Potato-Wild Garlic Purée

---

**Japanisches Wagyu Entrecôte A5 / Signature Dish**

Japanese Wagyu A5 Entrecôte / Signature Dish

---

**Crêpes Suzette / Grand Marnier / Vanille Eis**

Crêpes Suzette / Grand Marnier / Vanilla Ice Cream

---

**Menu Dégustation - 105**

**Menu Dégustation mit Wagyu Beef - 165**

---

**Menu Dégustation - 105**

**Menu Dégustation with Wagyu Beef - 165**

---

## **MENU TERROIR**

### **TRADITION DER FISCHERSTUBE**

---

**Spargelsuppe / Mascarpone / Nordseekrabben**

Asparagus Soup / Mascarpone / North Sea Shrimp

---

**Hechtklösschen / Sauce Nantua / Grüner Spargel**  
Pike Quenelles / Nantua Sauce / Green Asparagus

---

**Zander Hausart / Babyspinat / Basmati Reis**  
Pike Perch / Baby Spinach / Basmati Rice

---

**Zitronen Crème Brûlée / Rhabarber Sorbet / Beeren**  
Lemon Crème Brûlée / Rhubarb Sorbet / Berries

---

**Menu Terroir – 105**

## **VORSPEISEN / APPETIZERS**

**Löwenzahn / Miso / Sbrinz / Radieschen**  
*Dandelion / Miso / Sbrinz / Radish*  
22.50

---

**Thunfisch / Buttermilch / Granny Smith / Pickles**  
*Tuna / Buttermilk / Granny Smith / Pickles*  
28.50

---

**Burrata / Grüner Spargel / Beeren / Pistazien**  
*Burrata / Green Asparagus / Berries / Pistachio*  
24.50

---

**Spargel / Pochiertes Ei / Culatello**  
*Asparagus / Poached Egg / Culatello*  
26.50

---

**Kalbstatar / Langoustine / Sauerrahm / Mandeln**  
*Veal Tartare / Langoustine / Sour Cream / Almond*  
42.00

---

**Bärlauch Velouté / Geräucherter Saibling / Meerrettich**  
*Wild Garlic Velouté / Smoked Char / Horseradish*  
22.00

---

**Entenleber / Rhabarber / Grüner Spargel / Brioche**

*Duck Liver / Rhubarb / Green Asparagus / Brioche*

32.50

---

**Hummersalat «Béatrice» / Orangenemulsion**

*Lobster Salad «Béatrice» / Orange Emulsion*

48.00

---

**HAUPTGÄNGE FISCH / MAIN COURSES FISH**

**Egli meunière / Mandeln / Babyspinat / Kartoffeln**

*Perch meunière / Almonds / Baby Spinach / Potatoes*

48.00

---

**Zander / Spargel / Maggia Pfeffer / Risotto Nero**

*Pike Perch / Asparagus / Maggia Pepper / Black Risotto*

52.00

---

**Seezunge / Grüner Spargel / Beurre Blanc / Frühlings Kartoffeln**

*Dover Sole / Green Asparagus / Beurre Blanc / Potatoes*

59.00

---

**Saibling / Morcheln / Kartoffel-Bärlauch-Püree**

*Char / Morel Mushrooms / Potato–Wild Garlic Purée*

48.00

---

**Loup de Mer in der Salzkruste / für zwei Personen**

*Sea Bass in a Salt Crust / For Two Guests*

64.00 p.p.

---

**HAUPTGÄNGE FLEISCH / MAIN COURSES MEAT**

**Wagyu Entrecôte A5 / Signature Dish**

*Japanese Wagyu A5 Entrecôte*

110.00

---

**Entenbrust / Rhabarber / Honig / Brioche-Knödel**

*Duck Breast / Rhubarb / Honey / Brioche Dumpling*

48.00

---

**Kalbs Rib Eye / Morcheln / Kartoffel-Bärlauch-Püree**

*Veal Rib Eye / Morel Mushrooms / Potato–Wild Garlic Purée*

56.00

---

**Rinderfilet / Spargel / Maggia Pfeffer / Risotto Nero**  
Beef Tenderloin / Asparagus / Maggia Pepper / Squid Ink Risotto  
59.00

## DESSERTS

**Erdbeertatar / Verjus / Rhabarber / Mascarpone**  
Strawberry Tartare / Verjus / Rhubarb / Mascarpone  
18.50

---

**Zitronen Crème Brûlée / Rhabarber Sorbet / Beeren**  
Lemon Crème Brûlée / Rhubarb Sorbet / Berries  
16.50

---

**Apfel Tarte Tatin / Vanille Eis / Karamellsauce**  
Apple Tarte Tatin / Vanilla Ice Cream / Caramel Sauce  
18.50

---

**Schokoladenkuchen / Schokoladen Sorbet / Mango**  
Warm Chocolate Cake / Chocolate Sorbet / Mango  
19.50

---

**Crêpes Suzette / Grand Marnier / Vanille Eis**  
Crêpes Suzette / Grand Marnier / Vanilla Ice Cream  
22.50

---

**Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Vanille Eis**  
Kaiserschmarrn / Plum Compote / Vanilla Ice Cream  
18.50

---

**Gerührter Wiener Eiskaffee im Becher**  
Whipped Viennese Iced Coffee  
15.50

---

**Gerührter Wiener Eiskaffee / Kirschwasser oder Baileys**  
Whipped Viennese Iced Coffee / Cherry Brandy or Baileys  
17.00

## FISCHERSTUBE VIP CLUB

Werden Sie Teil unseres exklusiven

### **Fischerstube VIP Clubs.**

Mit Ihrer persönlichen Memberkarte geniessen Sie:

- Priorität bei Reservationen
- Einladungen zu besonderen Wein- und Gourmetabenden
- Zugang zu ausgewählten Raritäten aus unserem Weinkeller
- Eine aufladbare Memberkarte für Ihren Genuss in der Fischerstube

Die Anzahl der Mitglieder ist limitiert.

Gerne informieren wir Sie persönlich.

---

## **FISCHERSTUBE VIP CLUB**

Become part of our exclusive

### **Fischerstube VIP Club.**

With your personal Member Card you enjoy:

- Priority reservations
- Invitations to exclusive wine and gourmet evenings
- Access to selected rarities from our wine cellar
- A rechargeable member card for your visits to the Fischerstube

Membership is limited.

We will be happy to provide you with further information.

[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), Wagyu Beef (JPN), Kalb (CH),  
Hummer (FR-US), Egli (CH-EST), Hecht (CH/NOR), Zander (CH/EST), Saibling (CH/IS), Eier (CH),  
Seezunge (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.**