Fischerstube

Speisekarte

MENU

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!

Wild Menu

Hirsch Tataki / Kürbis-Pickles / Wacholdermayonnaise / Granatapfel

ALOIS LAGEDER, PINOT GRIGIO 2025

Rehrücken / Rotkabis / Birne / Preiselbeeren / Spätzle

CANTINA TERLAN, LAGREIN 2023

Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Vanille Eis

CHAMPAGNE DEUTZ

Wild Menu ohne Weinbegleitung — 98.–

Wild Menu mit Weinbegleitung — 134.–

Menu Terroir

TRADITION DER FISCHERSTUBE

Nüsslisalat / Kürbis-Pickles / Granatapfel / Hüttenkäse oder Hummersuppe / Mascarpone / Mandeln

CENTINARI FRANCIACORTA BRUT

Hechtknusperli / Salzkartoffeln / Sauce Tatar

ANSGAR CLÜSSERATH, STEINREICH RIESLING 2023

Zander Hausart / Babyspinat / Basmati Reis

BOLLINGER SAUVIGNAC 2025

Kaffee Crème Brûlée / Whisky Eis / Schokoladen-Crumble

Menu Terroir ohne Weinbegleitung — 115.–

Menu Terroir mit Weinbegleitung — 143.–

Cocktails

Mimosa / Champagner, Orangensaft	19.–
Royal Gloria / Franciacorta, Crème de Cassis	16.–
Clover Club / Gin, Zitronensaft, Rohrzucker, Himbeeren	16.–
Espresso Martini / Wodka, Espresso, Kahlua, Rohrzucker	17.–
Negroni / Campari, Vermouth, Gin	18.–

Mocktails

Crodino Spritz / Crodino, Prosecco 0.0%, Orangensaft	13.–
No-Mosa / Prosecco 0.0%, Orangensaft	13.–
Blueberry Moc / Blaubeeren, Limetten, Rohrzucker, Soda	12.–
Virgin Hugo / Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Soda	12.–

Vorspeisen

Guillardeau Austern N.3 / Pumpernickel / Schalottenvinaigrette / 3 Stück	29.–
Nüsslisalat / Kürbis-Pickles / Granatapfel / Hüttenkäse	16.50
Zander Ceviche / Fenchel-Crudo / Grüne Trauben / Granny Smith / Dillöl	28.50
Burrata / Birne / Radieschen / Pekannüsse / Portwein Vinaigrette	24.50
Hirsch Tataki / Kürbis-Pickles / Wacholdermayonnaise / Granatapfel	34.50
Kokos-Kürbis Suppe / Rosa Grapefruit / Chili	16.50
Hummersuppe / Mascarpone / Mandeln / Orangen	21.50
Bison Tatar / Herbsttrüffel	38.50
Entenleber gebraten / Zwetschgen Röster / Brioche	32.50
Hummersalat «Béatrice» / Orangenemulsion	51.–

Hauptgänge Fisch

Egli meunière / Champagner-Sauerkraut / Kartoffel Crème / Trauben	49.–
Zander / Topinambour	49.–
Zander / Topinambour / mit Herbsttrüffel	59.–
Jakobsmuscheln / Kürbispürée / Grapefruit / Granatapfel	52.–
Steinbutt Wildfang / Fenchel / Orange / Bouillabaisse-Jus	66.–
Loup de Mer in der Salzkruste / Safran Nudeln / Spinat / Weisswein-Sauce / für zwei Personen	64.– p.p.
«Fischerstubes Knusperlis» Hecht oder Egli / Salzkartoffeln / Sauce Tatar	48.–

Hauptgänge Fleisch

Kalbs Ribeye / Topinambour / Herbsttrüffel	59.–
Rinderfilet / Kürbispürée / Grapefruit / Granatapfel	59.–
Rehrücken / Rotkabis / Birne / Preiselbeeren / Spätzle	66.–

Desserts

Destrukturiertes Elsässer Eistörtchen / Vanille-Erdbeeren Eis / Crème Fraiche	18.50
Kaffee Crème Brûlée / Whisky Eis / Schokoladen-Crumble	18.50
Apfel Tarte Tatin / Bittermandel-Eis / Karamellsauce	18.50
Joghurt-Safran Panna Cotta / Mango / Yuzu Gel	18.50
Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Vanille Eis	18.50
Gerührter Wiener Eiskaffee	15.50
Gerührter Wiener Eiskaffee / Kirschwasser oder Baileys oder Tonka	17.–
Geeistes Grand Marnier Parfait / Orangen / Gebackene Weisse Schokolade	17.–

Fischerstube Gourmet Club

Exklusiv. Persönlich. Limitiert auf 30 Mitgliedschaften. Mitgliedschaft CHF 5'000. Ihre Mitgliedschaft gilt bei jedem Besuch als Zahlungsmittel und eröffnet Ihnen besondere Privilegien:

- Bevorzugter Zugang zu auserwählten Weinraritäten und Grossformaten
- Einladung zu zwei exklusiven «Soirées des Gourmets» pro Jahr, jeweils am 1. August und an Silvester, in geschlossener Gesellschaft
- Der Inhaber investiert CHF 500 pro Mitglied in diese beiden Abende
- 30 Mitgliedschaften. Eine gemeinsame Leidenschaft.

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: Entenleber, von zwangsernährten Enten gewonnen (FR). Rind (CH/AUT/ARG), Reh & Hirsch (AT/CH/NZ), Kalb (CH), Bison (US), Jakobsmuscheln (Pacific), Steinbutt (Atlantic), Austern (FR). Hummer (FR-US), Egli (CH-EST), Hecht (CH/NOR), Zander (CH/EST), Loup de Mer/ Wolfsbarsch (FR/GR), Dorade (PRT), Brot (CH).

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