



Speisekarte

M E N U

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!

Signature Menu

Gelbe Tomaten-Kaltschale / Jakobsmuschel-Carpaccio / Burrata-Stracciatella

Zander Ceviche / Fenchel-Crudo / Grüne Trauben / Granny Smith / Dillöl

Calamares / Fregola Sarda / Datterini-Tomaten / Taggiasche Oliven

Filet Wagyu A5 Kagoshima / Eierschwämmli / Maggia Pfeffer / Konfierter Lauch

Joghurt-Zitronenverveine Panna Cotta / Pfirsich / Beeren

Signature Menu ohne Weinbegleitung — 179.–

Signature Menu mit Weinbegleitung — 218.–

Menu Terroir

TRADITION DER FISCHERSTUBE

Baby Lattich / Eierschwämmli / Haselnüsse / Sbrinz oder Hummersuppe / Mascarpone / Mandeln

Hechtknusperli / Sauce Tatar

Zander Hausart / Babyspinat / Basmati Reis

Zitronen Crème Brûlée / Melonen Sorbet / Beeren

Menu Terroir ohne Weinbegleitung — 105.–

Menu Terroir mit Weinbegleitung — 144.–

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

Baby Lattich / Eierschwämmli / Haselnüsse / Sbrinz	19.50
Zander Ceviche / Fenchel-Crudo / Grüne Trauben / Granny Smith / Dillöl	28.50
Burrata / Berner Rose Tomaten / Zitronenkonfitüre / Brioche Crunch / Basilikumöl	24.50
Burrata / mit Jakobsmuscheln	36.50
Vitello Tonnato	29.50
Gelbe Tomaten-Kaltschale / Jakobsmuschel-Carpaccio / Burrata-Stracciatella	32.50
Hummersuppe / Mascarpone / Mandeln	19.50
Wassermelonen-Tatar / Pfirsich-Pickles / Buttermilch-Vinaigrette	24.50
Wassermelonen-Tatar / mit Polpo	32.50
Entenleber gebraten / Konfierte Charentais Melone / Verjus / Brioche	29.50
Hummersalat «Béatrice» / Orangenemulsion	51.–

Hauptgänge Fisch

Egli meunière / Französische Erbsen / Eierschwämmli / Kartoffel Crème / Mandelbutter	52.–
Zander / sautierter Fenchel / Grenaille Kartoffeln / Yuzu Beurre Blanc	52.–
Dorade Royale / Fregola Sarda / Datterini-Tomaten / Taggiasche Oliven	49.–
Thunfisch / Avocado Crème / Auberginen-Steak / Grapefruit / Gurke / Ponzu	52.–
Loup de Mer in der Salzkruste / für zwei Personen	64.– p.p.

«Fischerstubes Knusperlis» Hecht oder Egli / Sauce Tatar

48.–

Hauptgänge Fleisch

Filet Wagyu A5 Kagoshima / Eierschwämmli / Maggia Pfeffer / Konfierter Lauch

128.– 180 g

Kalbs Rib Eye / Fregola Sarda / Datterini-Tomaten / Taggiasche Oliven

59.–

Rinderfilet / Avocado Crème / Auberginen-Steak / Grapefruit / Gurke / Ponzu

66.–

Desserts

Destrukturiertes Elsässer Eistörtchen / Vanille-Erdbeeren Eis / Doppelrahm « Gruyère»

18.50

Zitronen Crème Brûlée / Melonen Sorbet / Beeren

16.50

Aprikosen Tarte Tatin / Bittermandel-Eis / Karamellsauce

18.50

Joghurt-Zitronenverveine Panna Cotta / Pfirsich / Beeren

22.50

Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Vanille Eis

18.50

Gerührter Wiener Eiskaffee

15.50

Gerührter Wiener Eiskaffee / Kirschwasser oder Baileys oder Tonka

17.–

Matcha Parfait / Beeren / Yuzu Gel / 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 ausgewählten 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), Wagyu Beef (JPN), Kalb (CH). 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.