Fischerstube

Carte

MENU

Bienvenue à la Fischerstube. C'est un plaisir de vous accueillir et de vous régaler. Nous vous souhaitons un séjour savoureux et vous disons de tout cœur : En Guete !

Wild Menu

Tataki de cerf / Pickles de courge / Mayonnaise au genévrier / Grenade

ALOIS LAGEDER, PINOT GRIGIO 2025

Selle de chevreuil / Chou rouge / Poire / Airelles / Spätzle

CANTINA TERLAN, LAGREIN 2023

Kaiserschmarrn / Compote de quetsches / Glace vanille

CHAMPAGNE DEUTZ

Wild Menu sans accord mets-vins — 98.–

Wild Menu avec accord mets-vins — 134.–

Menu Terroir

TRADITION DE LA FISCHERSTUBE

Mâche / Pickles de courge / Grenade / Cottage cheese ou Soupe de homard / Mascarpone / Amandes

CENTINARI FRANCIACORTA BRUT

Beignets de brochet / Pommes de terre à l'eau / Sauce tartare

ANSGAR CLÜSSERATH, STEINREICH RIESLING 2023

Sandre façon maison / Jeunes épinards / Riz basmati

BOLLINGER SAUVIGNAC 2025

Crème brûlée au café / Glace au whisky / Crumble au chocolat

Menu Terroir sans accord mets-vins — 115.–

Menu Terroir avec accord mets-vins — 143.–

Cocktails

Mimosa / Champagne, jus d'orange **19.–**

Royal Gloria / Franciacorta, crème de cassis 16.–

Clover Club / Gin, jus de citron, sucre de canne, framboises 16.–

Espresso Martini / Vodka, espresso, Kahlúa, sucre de canne 17.–

Negroni / Campari, vermouth, gin 18.–

Mocktails

Crodino Spritz / Crodino, prosecco 0.0%, jus d'orange 13.–

No-Mosa / Prosecco 0.0%, jus d'orange 13.–

Blueberry Moc / Myrtilles, citron vert, sucre de canne, soda 12.–

Virgin Hugo / Citron vert, menthe, sirop de fleur de sureau, soda 12.–

Entrées

Huîtres Guillardeau n° 3 / Pumpernickel / Vinaigrette à l'échalote / 3 pièces 29.–

Mâche / Pickles de courge / Grenade / Cottage cheese 16.50

Ceviche de sandre / Fenouil crudo / Raisins verts / Granny Smith / Huile d'aneth 28.50

Burrata / Poire / Radis / Noix de pécan / Vinaigrette au porto 24.50

Tataki de cerf / Pickles de courge / Mayonnaise au genévrier / Grenade 34.50

Velouté coco-courge / Pamplemousse rose / Piment 16.50

Soupe de homard / Mascarpone / Amandes / Oranges 21.50

Tartare de bison / Truffe d'automne 38.50

Foie de canard poêlé / Compote de quetsches / Brioche 32.50

Salade de homard «Béatrice» / Émulsion d'orange 51.–

Plats – Poisson

Perche meunière / Choucroute au champagne / Crème de pommes de terre / Raisins 49.–

Sandre / Topinambour 49.–

Sandre / Topinambour / avec truffe d'automne 59.–

Saint-Jacques / Purée de courge / Pamplemousse / Grenade 52.–

Turbot sauvage / Fenouil / Orange / Jus de bouillabaisse 66.–

Loup de mer en croûte de sel / Nouilles au safran / Épinards / Sauce au vin blanc / pour deux personnes 64.– p.p.

«Fischerstubes Knusperlis» Brochet ou perche / Pommes de terre à l'eau / Sauce tartare	48.–

Plats – Viande

Ribeye de veau / Topinambour / Truffe d'automne	59.–
Filet de bœuf / Purée de courge / Pamplemousse / Grenade	59.–
Selle de chevreuil / Chou rouge / Poire / Airelles / Spätzle	66.–

Desserts

Tartelette glacée alsacienne déstructurée / Glace vanille-fraise / Crème fraîche	18.50
Crème brûlée au café / Glace au whisky / Crumble au chocolat	18.50
Tarte Tatin aux pommes / Glace à l'amande amère / Sauce caramel	18.50
Panna cotta yaourt-safran / Mangue / Gel de yuzu	18.50
Kaiserschmarrn / Compote de quetsches / Glace vanille	18.50
Café glacé viennois	15.50
Café glacé viennois / Kirsch, Baileys ou tonka	17.–
Parfait glacé au Grand Marnier / Oranges / Chocolat blanc rôti	17.–

Fischerstube Gourmet Club

Exclusif. Personnel. Limité à 30 adhésions. Adhésion CHF 5'000. Votre adhésion sert de moyen de paiement à chaque visite et vous ouvre des privilèges particuliers :

· Accès privilégié à des vins rares et grands formats sélectionnés
· Invitation à deux «Soirées des Gourmets» exclusives par an, le 1er août et à la Saint-Sylvestre, en comité restreint

· Le propriétaire investit CHF 500 par membre dans ces deux soirées
· 30 adhésions. Une passion commune.

Prescriptions de remise de boissons alcoolisées selon l'art. 42 ODAlOUs.
Le vin, le jus, la bière et le panaché ne peuvent être remis aux jeunes de moins de 16 ans.
Les spiritueux et alcopops ne peuvent être remis aux jeunes de moins de 18 ans.

Provenance: Foie de canard, issu de canards gavés (FR). Bœuf (CH/AUT/ARG), Chevreuil & cerf (AT/CH/NZ), Veau (CH), Bison (US), Saint-Jacques (Pacifique), Turbot (Atlantique), Huîtres (FR). Homard (FR-US), Perche (CH-EST), Brochet (CH/NOR), Sandre (CH/EST), Loup de mer (FR/GR), Daurade (PRT), Pain (CH).

Nous vous renseignons volontiers en détail sur les allergènes présents dans chaque plat.