

Carte

M E N U

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 !

Signature Menu

Soupe froide de tomates jaunes / Carpaccio de Saint-Jacques / Stracciatella de burrata

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

Calamars / Fregola sarde / Tomates datterini / Olives taggiasche

Filet de wagyu A5 Kagoshima / Chanterelles / Poivre de Maggia / Poireaux confits

Panna cotta yaourt-verveine / Pêche / Baies

Signature Menu sans accord mets-vins — 179.-

Signature Menu avec accord mets-vins — 218.-

Menu Terroir

TRADITION DE LA FISCHERSTUBE

Jeune laitue / Chanterelles / Noisettes / Sbrinz ou Soupe de homard / Mascarpone / Amandes

Beignets de brochet / Sauce tartare

Sandre façon maison / Jeunes épinards / Riz basmati

Crème brûlée au citron / Sorbet melon / Baies

Menu Terroir sans accord mets-vins — 105.-

Menu Terroir avec accord mets-vins — 144.-

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

Jeune laitue / Chanterelles / Noisettes / Sbrinz	19.50
Ceviche de sandre / Fenouil crudo / Raisins verts / Granny Smith / Huile d'aneth	28.50
Burrata / Tomates Rose de Berne / Confiture de citron / Crumble de brioche / Huile de basilic	24.50
Burrata / avec Saint-Jacques	36.50
Vitello tonnato	29.50
Soupe froide de tomates jaunes / Carpaccio de Saint-Jacques / Stracciatella de burrata	32.50
Soupe de homard / Mascarpone / Amandes	19.50
Tartare de pastèque / Pêches pickles / Vinaigrette au babeurre	24.50
Tartare de pastèque / avec poulpe	32.50
Foie de canard poêlé / Melon charentais confit / Verjus / Brioche	29.50
Salade de homard «Béatrice» / Émulsion d'orange	51.–

Plats – Poisson

Perche meunière / Petits pois français / Chanterelles / Crème de pommes de terre / Beurre d'amande	52.–
Sandre / Fenouil sauté / Pommes grenaille / Beurre blanc au yuzu	52.–
Daurade royale / Fregola sarde / Tomates datterini / Olives taggiasche	49.–
Thon / Crème d'avocat / Steak d'aubergine / Pamplemousse / Concombre / Ponzu	52.–
Loup de mer en croûte de sel / pour deux personnes	64.– p.p.

«Fischerstubes Knusperlis» Brochet ou perche / Sauce tartare 48.–

Plats – Viande

Filet de wagyu A5 Kagoshima / Chanterelles / Poivre de Maggia / Poireaux confits 128.– 180 g

Rib eye de veau / Fregola sarde / Tomates datterini / Olives taggiasche 59.–

Filet de bœuf / Crème d'avocat / Steak d'aubergine / Pamplemousse / Concombre / Ponzu 66.–

Desserts

Tartelette glacée alsacienne déstructurée / Glace vanille-fraise / Double crème de Gruyère 18.50

Crème brûlée au citron / Sorbet melon / Baies 16.50

Tarte Tatin aux abricots / Glace à l'amande amère / Sauce caramel 18.50

Panna cotta yaourt-verveine / Pêche / Baies 22.50

Kaiserschmarrn / Compote de quetsches / Glace vanille 18.50

Café glacé viennois 15.50

Café glacé viennois / Kirsch, Baileys ou tonka 17.–

Parfait au matcha / Baies / Gel de yuzu / Chocolat blanc 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 ODAIOUs.

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), Wagyu (JPN), Veau (CH). 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.