



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!

Menu Dégustation

Bärlauch Velouté / Geräucherter Saibling / Meerrettich

Thunfisch / Buttermilch / Granny Smith / Pickles

Saibling / Morcheln / Kartoffel-Bärlauch-Püree

Japanisches Wagyu Entrecôte A5 / Signature Dish

Crêpes Suzette / Grand Marnier / Vanille Eis

Menu Dégustation — 105.–

Menu Dégustation mit Wagyu Beef — 165.–

Menu Terroir

TRADITION DER FISCHERSTUBE

Spargelsuppe / Mascarpone / Nordseekrabben

Hechtklösschen / Sauce Nantua / Grüner Spargel

Zander Hausart / Babyspinat / Basmati Reis

Zitronen Crème Brûlée / Rhabarber Sorbet / Beeren

Menu Terroir — 105.–

Vorspeisen

Löwenzahn / Miso / Sbrinz / Radieschen 22.50

Thunfisch / Buttermilch / Granny Smith / Pickles 28.50

Burrata / Grüner Spargel / Beeren / Pistazien 24.50

Spargel / Pochiertes Ei / Culatello	26.50
Kalbstatar / Langoustine / Sauerrahm / Mandeln	42.–
Bärlauch Velouté / Geräucherter Saibling / Meerrettich	22.–
Entenleber / Rhabarber / Grüner Spargel / Brioche	32.50
Hummersalat «Béatrice» / Orangenemulsion	48.–

Hauptgänge Fisch

Egli meunière / Mandeln / Babyspinat / Kartoffeln	48.–
Zander / Spargel / Maggia Pfeffer / Risotto Nero	52.–
Seezunge / Grüner Spargel / Beurre Blanc / Frühlings Kartoffeln	59.–
Saibling / Morcheln / Kartoffel-Bärlauch-Püree	48.–
Loup de Mer in der Salzkruste / für zwei Personen	64.– p.p.

Hauptgänge Fleisch

Wagyu Entrecôte A5 / Signature Dish	110.–
Entenbrust / Rhabarber / Honig / Brioche-Knödel	48.–
Kalbs Rib Eye / Morcheln / Kartoffel-Bärlauch-Püree	56.–
Rinderfilet / Spargel / Maggia Pfeffer / Risotto Nero	59.–

Desserts

Erdbeertatar / Verjus / Rhabarber / Mascarpone	18.50
Zitronen Crème Brûlée / Rhabarber Sorbet / Beeren	16.50
Apfel Tarte Tatin / Vanille Eis / Karamellsauce	18.50
Schokoladenkuchen / Schokoladen Sorbet / Mango	19.50
Crêpes Suzette / Grand Marnier / Vanille Eis	22.50
Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Vanille Eis	18.50
Gerührter Wiener Eiskaffee im Becher	15.50
Gerührter Wiener Eiskaffee / Kirschwasser oder Baileys	17.–

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

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 & 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.