



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 !

Menu Dégustation

Velouté d'ail des ours / Omble fumé / Raifort

Thon / Babeurre / Granny Smith / Pickles

Ombre / Morilles / Purée pommes de terre-ail des ours

Entrecôte de Wagyu A5 japonais / Signature

Crêpes Suzette / Grand Marnier / Glace vanille

Menu Dégustation — 105.–

Menu Dégustation avec Wagyu Beef — 165.–

Menu Terroir

TRADITION DE LA FISCHERSTUBE

Velouté d'asperges / Mascarpone / Crevettes de la mer du Nord

Quenelles de brochet / Sauce Nantua / Asperges vertes

Sandre façon maison / Jeunes épinards / Riz basmati

Crème brûlée au citron / Sorbet rhubarbe / Baies

Menu Terroir — 105.–

Entrées

Pissenlit / Miso / Sbrinz / Radis	22.50
Thon / Babeurre / Granny Smith / Pickles	28.50
Burrata / Asperges vertes / Baies / Pistaches	24.50
Asperges / Œuf poché / Culatello	26.50

Tartare de veau / Langoustine / Crème acidulée / Amandes	42.–
Velouté d'ail des ours / Omble fumé / Raifort	22.–
Foie de canard / Rhubarbe / Asperges vertes / Brioche	32.50
Salade de homard «Béatrice» / Émulsion d'orange	48.–

Plats – Poisson

Perche meunière / Amandes / Jeunes épinards / Pommes de terre	48.–
Sandre / Asperges / Poivre de Maggia / Risotto nero	52.–
Sole / Asperges vertes / Beurre blanc / Pommes de terre nouvelles	59.–
Omble / Morilles / Purée pommes de terre–ail des ours	48.–
Loup de mer en croûte de sel / pour deux personnes	64.– p.p.

Plats – Viande

Entrecôte de Wagyu A5 / Signature	110.–
Magret de canard / Rhubarbe / Miel / Quenelle de brioche	48.–
Rib eye de veau / Morilles / Purée pommes de terre–ail des ours	56.–
Filet de bœuf / Asperges / Poivre de Maggia / Risotto nero	59.–

Desserts

Tartare de fraises / Verjus / Rhubarbe / Mascarpone	18.50
Crème brûlée au citron / Sorbet rhubarbe / Baies	16.50
Tarte Tatin aux pommes / Glace vanille / Sauce caramel	18.50
Gâteau au chocolat / Sorbet chocolat / Mangue	19.50
Crêpes Suzette / Grand Marnier / Glace vanille	22.50
Kaiserschmarrn / Compote de quetsches / Glace vanille	18.50
Café glacé viennois	15.50
Café glacé viennois / Kirsch ou Baileys	17.–

Fischerstube VIP Club

Rejoignez notre Fischerstube VIP Club exclusif. Avec votre carte de membre personnelle, vous profitez de :

- Priorité pour les réservations
- Invitations à des soirées vin et gourmandes exclusives
- Accès à des raretés choisies de notre cave
- Une carte de membre rechargeable pour vos visites à la Fischerstube

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 & magret de canard (FR), Bœuf (CH/AUT/ARG), Wagyu (JPN), Veau (CH). Homard (FR-US), Perche (CH-EST), Brochet (CH/NOR), Sandre (CH/EST), Omble (CH/IS), Œufs (CH), Sole (NO/FR), Loup de mer (FR/GR), Pain (Fisch-Brötli) CH.

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