

Süsse Versuchung

„Dr Schoggichuechä“ (Glutenfrei) Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Crème double	12.50
Chiasamen- Kokosmilchpudding mit Tonkabohnen und Orangencoulis (Vegan und Glutenfrei)	11.50
Crema Catalana	9.50
Glace; über das Angebot informiert Sie das Personal	4.20 p. Kugel
Doppelcreme	2.50 p. Portion

Planen Sie einen Anlass?

Geburtstagsessen, General-versammlung,
Konfirmation, Teamevent, Hochzeit,
Buchvernissage, Klassenzusammenkunft,
Weihnachtessen, Trauerfeier...

Wir bieten den geeigneten Rahmen
und das passende Menu

Bitte kontaktieren Sie unser Personal.



Fischerstübli Restaurant Café & Bar

Geschätzte Gäste

Da die Mahlzeiten frisch für Sie zubereitet werden,
kann es einige Zeit in Anspruch nehmen.

Sei es für ein Geburtstagsessen, eine stilvolle General-
versammlung, eine Konfirmation oder ein Teamevent;
bei uns finden Sie den geeigneten Rahmen und das
passende Menu.

Bitte kontaktieren Sie unser Personal.

Ihr Fischerstübli-Team

Zum Schnouse

Unsere Fleischprodukte stammen grundsätzlich
aus der Schweiz. Anderweitig wird es deklariert.

Unser Fisch wird grundsätzlich von Gerold Pilloud in
Ligerz aus dem Bielersee gefischt und geliefert.

Freilandeier aus kleinem Bauernhof in Häutligen

Wir legen grossen Wert auf möglichst
regionale und saisonale Produkte.

Preise inkl. gesetzliche MwSt.

Like us on Facebook
Bewerten Sie uns auf TripAdvisor

Metzgerplättli mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Emmentaler Chnebeli	19.50
Mittelmeerteller mit Bio-Feigen-Oliventapenade, Pomodori Secchi-Artischocken, Humus Marinierte Käsekugeln mit Paprika	24.50
Marinierte Oliven	6.60
Parmesansplitter	7.60
Emmentaler Chnebeli (Dauerwurst)	8.60

Vorspeisen

Märtsalat (Vegan möglich) Gemischter, marktfrischer Blattsalat mit Gemüsejulienne, Hausdressing und gerösteten Kernen	9.50
Fischerstüblisalat... (vegan) mit Chicorée, Orangen und Datteln an Olivenöl-Balsamicodressing	14.50 / 23.50
...mit gratiniertem Ziegenkäse	18.50 / 28.50
...mit grillierten Felchen aus dem Bielersee	19.50 / 34.50
Penne cacao amère Penne mit Bitterkakao, Peperoncini, Zwiebeln und Kokosmilch, flambiert mit Cognac (Vegan)	15.50
Thai-Kokos-Suppe (Vegetarisch) mit Glasnudeln und Zitronengras	14.50 / 24.50
Thai-Kokos-Suppe mit Poulet Glasnudeln und Zitronengras	18.50 / 28.50
Hausgemachte Fischsuppe (passiert) mit leichter Anisnote, provenzal. saisonaler Gemüseeinlage, Knoblauchcrostini zum selber machen, Kräuter-Paniermehl, la rouille und Felchenfiletwürfeln aus dem Bielersee	17.50 / 29.50

Für unsere Kleinen bis 12 Jahre

Pasta mit Sauce nach Wahl: Tomaten, Rahm oder Butter mit Parmesan	11.50
Quinoa-Gemüseplätzli auf Safran-Joghurtsauce	13.50
Risotto mit Parmesan	12.50
... ein Paar Wienerli	4.50
Grilliertes Felchenfilet aus dem Bielersee mit Risotto, Pasta und/oder Gemüse	18.50
„Pirat“ Entere den Teller Deiner Eltern!	00.00

Abendmenu

Quinoa-Gemüseplätzli (Vegetarisch) Quinoa- und Gemüseplätzli“ auf Baby Spinatbeet, dazu Safran-Joghurtsauce	29.50
Penne cacao amère Penne mit Bitterkakao, Peperoncini, Zwiebeln und Kokosmilch, flambiert mit Cognac (Vegan)	27.50
Veganes Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat, gerösteten Baumnüssen und karamellisierten Cherry Tomaten...	25.50 / 29.50
...mit Belperknolle	27.50 / 33.50
„Tandoori-Chicken“ Im Tandoori-Ingwer-Safransud geschmorte Pouletoberschenkel mit Gemüse, dazu Pilavreis	34.50
Grillierte Felchenfilets aus dem Bielersee auf gebratene Quinoa- Gemüsetätschli, dazu Safran-Joghurtsauce und Orangencoulis	32.50 / 38.50
Grilliertes Lammrack (Irland) an saisonalem Gemüse mit orientalischer Kräutersauce, dazu Safranrisotto	48.50

Bio-Rindfleisch vom Bantiger mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Marktgemüse und Rotweinjus	Tagespreis
---	------------

**Wir haben weitere Tagesspezialitäten.
Über das Tagesangebot informiert Sie
gerne unser Servicepersonal
«Es het solangs het»**