

Süsse Versuchung

„Dr Schoggichuechä“ (ohne Mehl) Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Crème double	12.50
Topfenknödel mit Dörrfrüchten im Kokosmantel auf Vanille-Kokossauce und Pistazien (Vegan und glutenfrei)	11.50
Pana Cotta mit Mangocoulis	8.50
Glace; über das Angebot informiert Sie das Personal	4.20 p. Kugel
Doppelcreme	2.50 p. Portion

Planen Sie einen Anlass?

Geburtstagsessen, Generalversammlung,
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 oder er kommt
aus dem Neuenburgersee via Münstegasse-Märit

Allergene: bei Allergenen informiert Sie unser
Personal gerne

Wir legen grossen Wert auf möglichst
regionale und saisonale Produkte.

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Like us on Facebook
Bewerten Sie uns auf TripAdvisor

Metzgerplättli mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Emmentaler Chnebeli	19.50
Fischerstübli-Teller mit Bio-Feigen-Oliventapenade, Pomodori Secchi-Artischocken, Hummus, marinierten Borlotti-Bohnen	24.50
Marinierte Oliven	6.60
Parmesansplitter	7.60
Emmentaler Chnebeli (Dauerwurst)	8.60

Vorspeisen

Märtsalat (vegan möglich) Gemischter marktfrischer Blattsalat mit Gemüsejulienne und Hausdressing	9.50
Fischerstüblisalat (vegan) mit grünen Spargeln, Jungspinat und Borlotti-Bohnen an Olivenöl- Balsamicodressing...	15.50 / 26.50
...mit gratiniertem Ziegenkäse	18.50 / 29.50
...mit grillierten Felchen	19.50 / 35.50
Tartar mit Felchen auf Avokadocreame mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce, dazu Mango-Chutney	22.50
Thai-Kokos-Suppe (vegan) mit Glasnudeln und Zitronengras	14.50 / 24.50
Hausgemachte Fischsuppe (passiert) mit leichter Anisnote, provenzal. saisonaler Gemüseeinlage, Knoblauchcrostini zum Selbermachen, Kräuter-Paniermehl, la rouille und Felchenfiletwürfeln	17.50 / 29.50

Für unsere Kleinen bis 12 Jahre

Pasta mit Sauce nach Wahl: Tomatensauce, Rahmsauce, Bärlauchpesto oder Butter mit Parmesan	11.50
Kartoffelstock mit Wienerli	11.50
Basmatireis mit grünen Spargeln, Tomaten-Buttersauce	12.50
... ein Paar Wienerli	4.50
Grilliertes Felchenfilet mit Basmatireis, Pasta und/oder Gemüse	16.50
„Pirat“ Entere den Teller Deiner Eltern!	0.00

Abendmenu

Venere-Reis asiatischer Art (vegan) auf Kokos-Avokadosauce, dazu Mango-Chutney...	27.50
...mit grünen Spargeln (vegan)	32.50
...mit gratiniertem Ziegenkäse	32.50
Strozzapretti (Teigwaren, vegan möglich) mit Bärlauch, Trockentomaten, Kokosmilch, schwarzen Oliven und gehobeltem Parmesan	26.50
Poulet-Koko In Kokos-Oliven-Feigensauce geschmorte Poulet-Unterschenkel auf sautiertem Gemüse, dazu Basmatireis mit Sesam	34.50
Grillierte Felchen aus den Binnenseen an saisonalem Gemüse, mit Mango-Coulis, dazu Venere-Reis asiatischer Art	32.50 / 38.50
Lammkeule im Rotweinjus geschmorte Lammkeule auf orientalischem Kartoffelstock, dazu sautiertes Marktgemüse und Chimichuri	39.50
Bio-Rindfleisch vom Bantiger an sautiertem Marktgemüse und Rotweinjus, mit hausgemachtem Kartoffelgratin	Tagespreis

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