

## Süsse Versuchung

<b>„Dr Schoggichuechä“</b> (ohne Mehl) Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Crème double	12.50
<b>Eingelegte Birne</b> mit Vanille-Glace und Karamelsauce	9.50
<b>Coup Colonel</b> Zitronensorbet Wodka	11.50
<b>Glace;</b> 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 der Zucht Belp

### Allergene:

bei Allergenen informiert Sie unser Personal gerne

Wir legen grossen Wert auf möglichst  
**regionale und saisonale Produkte.**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

<b>Metzgerplättli</b> mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Emmentaler Chnebeli	19.50
<b>Mittelmeerteller</b> (vegan) mit Bio-Feigen-Oliventapenade, Pomodori Secchi-Artischocken, Hummus, Ofengemüse	24.50
<b>Marinierte Oliven</b>	6.60
<b>Parmesansplitter</b>	7.60
<b>Emmentaler Chnebeli</b> (Dauerwurst)	8.60

## Vorspeisen

<b>Märtsalat</b> (vegan möglich) Gemischter marktfrischer Blattsalat mit Gemüsejulienne und Hausdressing	9.50
<b>Fischerstüblisalat</b> (vegan) mit Birnen, Randen und Rucola an Olivenöl-Sesam-Balsamicodressing...	14.50 / 26.50
<b>...mit gratiniertem Ziegenkäse</b>	18.50 / 29.50
<b>...mit grillierten Felchen</b>	19.50 / 35.50
<b>...mit grillierten Bio-Tofuwürfeln</b>	17.50 / 29.50
<b>Hausgemachte Fischsuppe</b> (passiert) mit leichter Anisnote, provenzal. saisonaler Gemüseeinlage, Knoblauch-Crostini zum Selbermachen, Kräuter-Paniermehl, la rouille und Felchenfiletwürfeln	17.50 / 29.50

## Für unsere Kleinen bis 12 Jahre

<b>Pasta</b> mit Sauce nach Wahl: Tomatensauce, Rahmsauce oder Butter, dazu Parmesan	11.50
<b>Risotto mit Parmesan</b>	11.50
<b>Risotto mit grillierten Bio- Tofuwürfeln</b>	13.50
<b>Risotto mit Pouletspiess</b>	15.50
<b>... ein Paar Bio-Wienerli</b>	4.50
<b>Grilliertes Tagesfisch</b> mit Risotto, Pasta und/oder Gemüse	16.50
<b>„Pirat“</b> Entere den Teller Deiner Eltern!	0.00

## Abendmenu

<b>Safran-Limettenrisotto</b> (Vegan) Carnarolirisotto mit gerösteten Walnüssen und confierten Cherry-Tomaten	27.50
<b>Mediterraner Bulgur</b> (vegan möglich) Lauwarmer Bulgur mit Trockentomaten, Datteln, schwarzen Oliven und Tzatziki	26.50
<b>...mit gratiniertem Ziegenkäse</b>	31.50
<b>...mit mariniertem Bio-Tofuwürfeln</b>	30.50
<b>...mit Tandoori-Pouletspiess</b>	33.50
	36.50
<b>Penne Rigate</b> (Teigwaren) an Safran-Limetten-Kokossauce mit Peperoncini, Pomodori Secchi, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	27.50

**Tagesfisch** Tagespreis  
Unser Personal informiert Sie gerne

**Natura-Beef vom Bantiger** Tagespreis  
an sautiertem Marktgemüse und  
hausgemachtem Rotweinjus,  
dazu Kartoffelgratin

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