



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

SNACKS

| | |
|---|------|
| Warmer Bierbretzel | 3.50 |
| Wölflibretzel mit Schinken-Käse gebacken | 7.50 |
| Hausgemachte Frikadellen mit Dunkelbier-Zwiebelkonfit | 7.50 |
| Weisswurst mit süssem Feigensenf | 7.50 |
| Hausgemachter Fleischkäse mit Dörrtomaten und Röstzwiebeln dazu Senf | 7.50 |

ZUM TEILEN

| | |
|---|----------------------------|
| Kalte Platte (Rauchspeck, Chorizo, saisonaler Fleischsalat, Bergkäse, Chutney, Bretzel und Essiggemüse) | 28.00 |
| Apero Häppli (Rauchwurst, Weisswurst, Frikadelle, Schweinsbäggli, Dunkelbier-Zwiebelkonfit, Feigensenf) | 48.00 |
| Käse Platte (4 Regionale Käse) | klein 13.00 gross 25.00 |

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Gemischter Salat | 9.50 |
| Burrata mit Tomaten-Rucolasalat, Basilikum-Espuma und Brotcracker | 18.50 |
| Vitello Tonato | 18.50 |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| Pikante Melonen-Tomatencaltschale Mit Chili Popcorn | 10.00 |
| Gurkenaltschale mit Basler Gin Mit geräuchertem Joghurt-Espuma | 10.00 |

KALTE GERICHTE

| | |
|--|---------------------------|
| Siedfleischsalat mit Meerrettich, Senf-Mayo, Und warmen Knoblauch-Kräuterbrot | 26.00 |
| Wurstsalat mit Klöpfer + Käse + Pommes | 15.00 +2.50 +5.00 |
| Brauer-Rinds Tartar getoastetes Brot + Butter | 75gr 18.00 150gr 28.00 |
| Brauercrunch, Essiggemüse, Eigelbcrème + Pommes | +5.00 |



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

UNSERE KLASSIKER

| | |
|---|-------|
| Wienerschnitzel mit Pommes frites | 38.00 |
| Kalbs Cordon Bleu mit Pommes frites | 44.00 |
| Kalbsläberli mit Madeirasauce mit Rösti | 34.00 |
| Suuri Rindsläberli mit Rösti | 29.00 |
| Ueli Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat | 32.00 |
| Brauer Haxe in hellem Bier geschmort mit Kartoffelsalat | 33.00 |
| Rauchwurst mit Zwiebelkonfit und Kartoffelsalat | 26.00 |
| Geschmorte Schweinsbäggli mit Dunkelbiersauce, Spinatspätzli | 28.00 |

SAISONALE GERICHTE

| | |
|---|----------------------------|
| Lammnierstück mit Kräuterkruste mit Kräuter-Jus und Spinatspätzli | 39.00 |
| Gebratene Crevetten auf Melonen- Salat mit Feta und Zitronenmelissen-Dip | klein 19.00 gross 26.00 |
| Pouletbrust gefüllt mit Aprikosen-Frischkäse Baumnuss-Couscous und jungem Spinat | 35.00 |
| Glasierter Zander auf warmem Fenchel-Orangensalat mit Erbsenpüree | 36.00 |

VEGETARIAN

| | |
|---|----------------------------|
| Lauwarme Avocado mit Feta gratiniert Serviert mit Melonensalat | 26.00 |
| Spinatspätzli mit Cherrytomaten und Pecorino | 26.00 |
| Kirchererbsen-Falaffel mit Spinat, Tomaten-Chutney, Granatapfel und Joghurt-Espuma | 26.00 |
| Brauer-Gemüsetartar getoastetes Brot + Butter | klein 15.00 gross 26.00 |
| Brauercrunch, Essiggemüse, Eigelbcrème | |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Erdbeer-Basilikum Tiramisù | 12.00 |
| Panna Cotta parfümiert mit Holunderblüte | 11.00 |
| Eiskaffee Fischerstube mit Irish Cream | 9.50 |



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

MINERAL / SÜSSGETRÄNKE

| | | |
|------------------------------------|------|------|
| Hausgemachter Eistee | 40cl | 5.00 |
| Mineral mit / ohne Kohlensäure | 50cl | 6.00 |
| | 1l | 9.50 |
| Coca-Cola | 33cl | 5.20 |
| Coca-Cola Zero | 33cl | 5.20 |
| Pepita Grapefruit | 33cl | 5.20 |
| Pepita Citro | 33cl | 5.20 |
| Pepita Orange | 33cl | 5.20 |
| Gazosa Mandarin | 35cl | 6.50 |
| Rivella rot | 35cl | 5.20 |
| Huus-Tee (Ramseier) | 33cl | 5.20 |
| Apfelschorle | 33cl | 5.20 |
| Bitter Lemon Thomas Henry | 20cl | 5.20 |
| Ginger Beer Thomas Henry | 20cl | 5.20 |
| Tonic Water Thomas Henry | 20cl | 5.20 |
| Leermond Bier (alkoholfreies Bier) | 33cl | 5.20 |

WARME GETRÄNKE

| | |
|--------------------------|------|
| Kaffee / Espresso | 4.60 |
| Coretto (mit Alkohol) | 7.50 |
| Cappuccino / Milchkaffee | 5.20 |
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Ovo / Schoggi | 5.50 |
| Doppio | 6.50 |
| Tee (Sirocco) | 5.00 |

Tee Sorten zur Auswahl:

Piz Palü, Moroccan Mint, Red Kiss, Verveine, Darjeeling



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

BIERKARTE

Ueli Bier entdecken 9.50
Degustation mit vier verschiedenen 10cl Ueli Bier Sorten

Ueli Reverenz spezial hell

Dieses Bier ist mit 5,2% Vol. ein helles, untergäriges und naturtrübes Spezialbier. Typisch für dieses Bier sind neben dem vollmundigen Charakter die ausgeprägte Bittere und das blumige Hopfenaroma.

| | | |
|------------|------|-------|
| Tulpe | 20cl | 4.00 |
| Stange | 30cl | 5.10 |
| Grosses | 50cl | 7.80 |
| Fisch-Krug | 2l | 31.20 |

Ueli Lager hell

Ein helles naturtrübes Lagerbier mit einem Alkoholgehalt von 4,8% Vol. Es zeichnet sich durch eine angenehme milde Bittere aus. Den runden Abgang verdankt dieses Bier der sorgfältigen Zugabe von dunklerem Münchner Malz.

Ueli Robur dunkel

Ein dunkles, untergäriges und naturtrübes Lagerbier mit 4,8% Vol. Gebraut mit Röst- und Dunkel-Malz, welches dem Bier sein typisches Röstmalz-Aroma gibt. Durch Zugabe von Cara Malz wird der feine Geschmack des Ueli Robur abgerundet.

| | | |
|------------------------------|------|-------|
| Lager oder Dunkel Tulpe | 20cl | 3.50 |
| Lager oder Dunkel Becher | 30cl | 4.80 |
| Lager oder Dunkel Grosses | 50cl | 7.10 |
| Lager oder Dunkel Fisch-Krug | 2l | 28.40 |

Ueli Weizen obergärig

Ein mit Pilsner-, Münchner- und Weizenmalz gebranntes obergäriges, naturtrübes Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,4% Vol. Durch die Verwendung spezieller obergäriger Hefe erhält dieses Bier sein feines fruchtiges Aroma, das von den Geschmacks- und Geruchsnoten Gewürznelke, Muskatnuss bis hin zum Bananenaroma reicht.

| | | |
|------------|------|-------|
| Kleines | 30cl | 5.90 |
| Grosses | 50cl | 8.20 |
| Fisch-Krug | 2l | 32.80 |

Saisonale Flaschenbiere

| | | |
|---------------------|------|------|
| Basilisk (Amber) | 33cl | 7.00 |
| Primavera | 33cl | 7.00 |
| Spezial (Klassiker) | 33cl | 6.00 |



RESTAURANT FISCHERSTUBE

SCHAUMWEIN

| | | |
|---|------|-------|
| Villa Sandi, Prosecco | 10cl | 7.00 |
| | 75cl | 49.00 |
| Moët & Chandon, Champagne | 75cl | 75.00 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (F) | | |

WEISSWEIN

| | | |
|--|------|-------|
| Le Lucrezie | 10cl | 5.00 |
| Grechetto Umbria IGT (I) | 75cl | 35.00 |
| Intensive, strohgelbe Farbe mit goldfarbenen Reflexen. Im Bouquet mit feinen, mineralischen Noten und Blütenaromen. Gute Säure und Frische und eine leichte Mineralität auch am Gaumen. | | |
| Le Petit Versailles, Epresses | 10cl | 6.00 |
| Gutedel Epresses AOC (CH) | 70cl | 40.00 |
| Ein Wein für alle, ein frischer spritziger Weisswein mit Aromen, die an exotische Früchte erinnern. Ideal zum Apéro oder zu Vorspeisen | | |
| Celdina, Monterrei | 10cl | 6.00 |
| Godello (S) | 75cl | 42.00 |
| Betont rassiger Weißwein, der die ganze Frische des relativ kühlen Galiziens ins Glas transportiert. Der Wein ist dabei perfekt ausgewogen, hat eine exotische Fruchtnote und animiert durch seine bezaubernde Art stets zum Nachschmecken | | |
| Albo Bianco, Toscana | 10cl | 7.00 |
| Chardonnay, Pinot bianco (I) | 75cl | 49.00 |
| Helles Strohgelb, in der Nase erinnert er an frische Citrusfrüchte und Obst. Vollmundig am Gaumen, mit einem milden und angenehm, zauberhaften Abgang | | |
| Dominio de Tares, Bierzo | 75cl | 52.00 |
| Godello (S) | | |
| Funkelnde und schöne Goldfarbe. Aromen und Noten von weissen Früchten und Kernen auf geröstetem Hintergrund. Im Gaumen leichte fruchtige Noten und gute Präsenz. | | |
| Vietti, Roero Arneis | 75cl | 52.00 |
| Arneis (I) | | |
| Frucht und Frische aus dem Piemont. Aromen von gelben Früchten, unterlegt von Zitrusnoten und feiner Kräuterwürze | | |



RESTAURANT FISCHERSTUBE

ROTWEIN

| | | |
|---|------|-------|
| Luccarelli Primitivo | 10cl | 5.00 |
| Puglia IGT (I) | 75cl | 35.00 |
| Le Lucrezie, Sangiovese | 10cl | 6.00 |
| Umbria IGT (I) | 75cl | 42.00 |
| Nacchero Grillesino, Toscana | 10cl | 6.00 |
| Ciliegiolo (I) IGT | 75cl | 42.00 |
| Saint Genis, Côtes Catalanes | 10cl | 6.00 |
| Syrah, Grenache (F) | 75cl | 42.00 |
| Artuke, Rioja | 10cl | 6.00 |
| Tempranillo, Viura (S) | 75cl | 42.00 |
| Laya, Almansa | 75cl | 49.00 |
| Grenache, Monastrell (S) Am Gaumen frisch und balanciert. Eine lebendige Säure gibt Frische und die angenehme, mitteldichte und feine Gerbstoffstruktur zusammen mit der dezenten Extraktssüße machen diesen Wein zu einem perfekten Trinkvergnügen | | |
| Talosa, Vino Nobile di Montepulciano | 75cl | 48.00 |
| Sangiovese DOCG (I) Leuchtendes, tiefes Rubinrot; in der Nase ein blumiger Duft mit Anklängen von eingelegten Kirschen und leichten Nuancen von gemähem Gras. Gewürze, Leder und Tabak vervollständigen das reichhaltige Duftspektrum; im Gaumen spritzig; sauberes und tiefes Finale. | | |
| Vietti, Piemonte | 75cl | 52.00 |
| Nebbiolo (I) Die Rebsorte Nebbiolo zeigt im frischen Bouquet erst leicht blättrige Noten, danach viel Kirsche und roten Beeren, unterlegt von feinkörnigem Tannin, langer Nachhall | | |
| Dominio de Tares, Bierzo | 75cl | 58.00 |
| Mencia (S) Wunderbar elegante Weine mit viel Finesse und Tiefe erzeugen. Vollmundig und weich, kommen reife Beeren mit einer eleganten mineralischen Note. Mindestens 60-jährigen Rebstöcke | | |



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

BRÄNDE AUS DER REGION

Qualitätsfrüchte schonend destilliert von der
Spezialitätenbrennerei Schär Weidhof in Ormalingen

Quitten oder Quitten Alt (41%)

Williams oder Williams Alt (41%)

Aprikose (41%)

Alte Zwetschge (41%)

Alter Apfel (41%)

Kirschen Traum (41%)

Ueli Bierbrand (41%)

Rum-Likör (27%)

jeweils 2cl 7.50

SPIRITUOSEN

Ricard (45%) 2cl 5.00

Martini Vermouth Weiss/Rot (15%) 4cl 6.50

Amaretto Disaronno (28%) 4cl 6.50

Campari (25%) 4cl 6.50

Cynar (16.5%) 4cl 6.50

Apenzeller Alpenbitter (29%) 4cl 6.50

Averna Amaro Siciliano (29%) 4cl 6.50

Baileys (17%) 4cl 6.50

Aperol Spritz 11.50

Grappa Fior di Vite (40%) 2cl 6.00

Grappa Berta Elisi (43%) 2cl 9.00

Gentlemans-Gin (41%) 4cl 10.00

Vodka Moskovskaya (38%) 4cl 10.00

Whisky

Weidhöfler Smoke Single Malt (41%) 4cl 15.00

Oban 14y Single Malt (43%) 4cl 15.00

Mc Allen Single Malt Amber (40%) 4cl 15.00



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

Deklaration

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch und Fisch ist folgender
Herkunft:

| | |
|-----------------|----------------|
| Lamm | Irland |
| Kalb, Schwein | Schweiz |
| Rind | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Zander | Russland |
| Riesencrevetten | Vietnam |
| Thunfisch | Südost Pazifik |

Das Restaurant Fischerstube wird von der
Qualitäts-Metzgerei Grauwiler beliefert.

Grauwiler Fleisch AG

| | |
|------|---------|
| Käse | Schweiz |
|------|---------|

Das Restaurant Fischerstube wird vom
Glausi beliefert.

glausi^s
Käse Spezialitäten

Lieber Gast,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preis inkl. 7.7 % MwSt. / Prix Francs Suisse incl. 7.7 % TVA / Prices in Swiss Francs incl. 7.7 %
VAT
CHF - EUR = 1 - 1