

## SNACKS & FLAMMENKUCHEN

---

Warmer Bierbretzel	3.50
Wöflibretzel mit Schinken-Käse gebacken	7.50
Weisswurst mit süßem Senf	7.50
Hausgemachte Frikadellen mit Dunkelbier-Zwiebelkonfit	7.50
Flammenkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln	15.00
Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Baumnüssen und Honig	16.50
Flammenkuchen Saisonal mit Feta, jungem Spinat und Tomaten	16.50
Mit Käse gratiniert	+3.00
Kalte Platte Brie Frischkäsedip, Bauern- Schinken, Speck, Landjäger, Essiggemüse, Urchiger Bergkäse	30.00

## VORSPEISEN

---

Bunter Sommersalat mit Nuss-Kernenmix	9.50
Ziegenkäsemousse auf Nussbrotchip mit Spinat-Melonensalat	17.00
Burrata auf Rucola und bunten Tomaten	19.00
Gazpacho Fischerstube mit Laugen Croutons	11.00
Braumeistersalat mit gebratenem Speck, Schinken, Würstchen & Croutons	19.50

## KALTE GERICHTE

---

Brauer-Rinds Tartar	75gr	18.00
getoastetes Brot + Butter	150gr	28.00
Wurstsalat mit Klöpfer		15.00
+ Käse		+3.00
+ Pommes		+6.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

Vegi-Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Vegetarische Spinat-Spätzlipfanne mit Cherry-Tomaten und Nuss-Kernemix	28.00
Mit Feta gratinierte Aubergine mit Cous-Cous Salat und Peperoni Creme	29.00

## HAUPTGÄNGE

---

Wienerschnitzel mit Pommes & Gemüse	44.00
Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse	48.00
Kalbsläberli mit Madeirasauce, Rösti & Gemüse	34.00
Kalbsläberli auf buntem Sommersalat	32.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti & Gemüse	29.00
Ueli Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Brauer Haxe in hellem Bier geschmort mit Spinat-Spätzli	34.00
Rauchwurst mit Zwiebelkonfit und Rösti	26.00
Geschmorte Schweinskopfbäggli mit Dunkelbiersauce, Spinat-Spätzli	28.00
Bremgartner Saibling mit Cous-Cous, Jungem Spinatsalat und Cherry Tomaten	39.00

## DESSERT

---

Erdbeer-Limettenmousse auf Crumble	11.00
Eiskaffee Fischerstube Mit Irish Cream	9.50

## FISCHERSTUBE MENÜ

---

Pflaumen-Tartelette  
Mit Rucola-Salat  
Vorspeise 13.50

\*\*\*

Maipoulet gefüllt mit Steinpilzfarcie  
Kartoffelgnocchi mit Nüssen  
und frischem Blattspinat  
Hauptgang 33.00

\*\*\*

Crème brûlée mit Orange  
Dessert 11.00

\*\*\*

Menüpreis 52.00

## MINERAL / SÜSSGETRÄNKE

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	20cl	5.20
Ginger Beer	20cl	5.20
Tonic Water	20cl	5.20
Uelibier Sorglos (alkoholfreies Bier)	33cl	5.20

## WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso	4.80
Coretto (mit Alkohol)	7.50
Cappuccino / Milchkaffee	5.20
Latte Macchiato	5.50
Ovo / Schoggi	5.50
Doppio	6.50
Tee (Sirocco)	5.20

### Tee Sorten zur Auswahl:

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

## 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 gebrautes 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

Saisonales Bier	33cl	7.00
Primavera	33cl	7.00
Spezial (Klassiker)	33cl	6.00

## SCHAUMWEIN

Villa Sandi, Prosecco	10cl	8.00
	75cl	52.00

## ROSÉ

Amador Medrano Rosé, Rioja	10cl	6.50
Tempranillo (E)	75cl	45.00

Blasses, klares Lachsrosa. Feine Steinfrucht und Zitrus Aromen begleitet von Blüten und Kräutern. Trocken mit einem geschmeidigen und frischen Körper. Anhaltend und sehr elegant.

## WEISSWEIN

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

Doña Raquel, Ruède	10cl	6.00
Sauvignon Blanc (E)	70cl	42.00

Goldgelb. Mango, Ananas und Holunderblüten, dezente Kräuterwürze. Feine Säure, schöne Fülle mit fruchtigem Abgang.

Terre Alte, Tessin	10cl	7.00
Bianco di Merlot (CH)	75cl	49.00

Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, und floralen Nuancen. Leichten Zitrusdüften. Frisch und fruchtig, elegant und harmonisch. Anhaltender, mineralischer Abgang.

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

Dom. de la Baume, Pays d'Oc	10cl	6.00
Chardonnay (F)	75cl	42.00

Glänzende goldgelbe Farbe, in der Nase ein Duftstrauss von Mandarinenschalen und frischen Mandarinen, im Geschmack frisch und harmonisch, Vanilleanklänge mit viel Volumen

Vietti, Roero Arneis	10cl	8.00
Arneis (I)	75cl	56.00

Frucht und Frische aus dem Piemont. Aromen von gelben Früchten, unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräuterwürze.

## ROTWEIN

Luccarelli Primitivo	10cl	5.00
Puglia IGT (I)	75cl	35.00

Le Lucrezie, Sangiovese	10cl	6.00
Umbria IGT (I)	75cl	42.00

Saint Genis, Côtes Catalanes	10cl	6.50
Syrah, Grenache (F)	75cl	45.50

Artuke, Rioja	10cl	6.00
Tempranillo, Viura (S)	75cl	42.00

Pra Rosso, Merlot	10cl	7.00
Merlot del Ticino (CH)	75cl	49.00

Castillo de Jumilla Crianza, Tempranillo	10cl	6.50
Jumilla (S)	75cl	45.50

Baiocco, Merlot		
Merlot del Ticino (CH)	75cl	56.00

Der fassgereifte Merlot aus den südlichen Anbaugebieten des Tessins wird nach traditioneller Bordeaux-Art ausgebaut.

Vietti, Piemonte	75cl	56.00
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

Els Rojals	75cl	58.00
Mallorca (E)		

Granatrot. Rote Früchte, Würzigkeit und leichte Röstaromen. Strukturiert, füllig und weich mit anhaltendem Abgang.

Dominio de Tares, Bierzo	75cl	62.00
Mencia (E)		

Wunderbar elegante Weine mit viel Finesse und Tiefe erzeugen. Vollmundig und weich, kommen reife Beeren mit einer eleganten mineralischen Note. Mindestens 60-jährigen Rebstöcke

Sango, Tempranillo	75cl	72.00
Toro (E)		

Rubinrot. Eingelegte, rote Früchte, balsamisch mit feinen Röstaromen, Brombeeren. Intensiv, saftig, mineralische Töne, mit feinen Tanninen untermalt und langem, anhaltendem Abgang.

## 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%)

jeweils 2cl 7.50

## SPIRITUOSEN

Ricard (45%) 2cl 7.00

Amaretto Disaronno (28%) 4cl 9.00

Campari (25%) 4cl 9.50

Apenzeller Alpenbitter (29%) 4cl 9.00

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 (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

## Deklaration

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

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Saibling	Schweiz

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

**Grauwiler Fleisch AG**

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