



## RESTAURANT FISCHERSTUBE

### SNACKS

---

Warme Bierbretzel	3.50
Wölflibretzel mit Schinken-Käse gebacken	9.00
Weisswurst mit Feigensenf	7.50
Hausgemachte Frikadellen mit Dunkelbier-Zwiebelkonfit	8.50
Hausgemachter Fleischkäse Mit Dörrtomaten und Röstzwiebeln	8.50
Käse Platte 4 verschiedene Käse,	klein 13.00
Kirschen-Weizenbier-Chutney und Nüsse	gross 25.00
Kalte Platte Wildschwein Coppa, Hirschsalami, Speck, Bergkäse, Chorizzo, Essiggemüse und Malzcreme	32.00

### VORSPEISEN

---

Bunter Sommersalat mit Karotten & Fenchel, Melone & Nuss-Kernenmix	9.50
Burrata auf farbigem Tomaten-Carpaccio Rucola und hausgemachten Croutons	19.50
Poulet-Carpaccio, mit Rauchforellensauce	22.50
Gazpacho Fischerstube mit Laugen Croutons	11.00
6 x falsche Schnecken, mit Toast Rindsfiletwürfel gratiniert mit Café de Paris + Pommes	19.50 +6.00

### KALTE GERICHTE

---

Brauer-Rindstartar, mit Eigelbcreme	75gr	21.00
getoastetes Brot & Butter	150gr	31.00
Wurstsalat mit Klöpfer		15.00
+ Käse		+3.50
+ Pommes		+6.00

### VEGETARISCHE GERICHTE

---

Vegi-Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Vegetarische Spätzlipfanne Mit Cherry-Tomaten, Blattspinat, Pesto und Parmesan	28.00
Aubergine gratiniert mit Feta, Couscous-Salat und Peperoni-Biercreme	29.00
Kichererbsen-Falafel mit Spinat-Melonensalat Kirschen-Bierchutney, Granatapfel und Yoghurtschaum	26.00



RESTAURANT  
**FISCHERSTUBE**

**HAUPTGÄNGE**

---

Wienerschnitzel mit Pommes & Gemüse	44.00
Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse	48.00
Kalbsläberli an Madeirasauce, Rösti & Gemüse	34.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti & Gemüse	29.00
Ueli Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Brauer Haxe in hellem Bier geschmort auf Apfelsauerkraut mit Kartoffelsalat	34.00
Rauchwurst auf Apfelsauerkraut mit Zwiebelkonfit & Kartoffelsalat	26.00
Geschmorte Schweinskopfbäggli mit Dunkelbiersauce & hausgemachten Spinatspätzli	28.00
Basler Rindsfiletgeschnetzeltes Mit hausgemachten Spinatspätzli & frischem Gemüse	39.00
Mistkratzerli American, an Roburbier-Marinade, Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat	36.00
Maispoularden-Brust, mit Frischkäse-Dörr- tomatenfüllung, Roburjus, Spinatspätzli und Gemüse	35.00
Lammkotelette, gratiniert mit Café de Paris Couscous mit Cherrytomaten und frischem Blattspinat	42.00
Bremgartner Saibling auf Couscous Mit Cherrytomaten und jungem Blattspinat	39.00
12 x falsche Schnecken, mit Toast Rindsfiletwürfel gratiniert mit Café de Paris + Pommes	36.00 +6.00

**DESSERT**

---

Erdbeer-Bieramisu	12.00
Panna Cotta mit Weizenbier-Kirschen	11.00
Eiskaffee Fischerstube Mit Irish Cream	12.50



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
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	5.10
Coretto (mit Grappa)	7.50
Doppio	6.50
Tee (Sirocco)	5.50

**Tee Sorten zur Auswahl:**

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



## RESTAURANT FISCHERSTUBE

### BIERKARTE

---

Ueli Bier entdecken 9.80  
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	4.20
Stange	30cl	5.50
Grosses	50cl	8.30
Fisch-Krug	2l	33.20

#### **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	4.00
Lager oder Dunkel Becher	30cl	5.10
Lager oder Dunkel Grosses	50cl	7.80
Lager oder Dunkel Fisch-Krug	2l	31.20

#### **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	6.40
Grosses	50cl	8.80
Fisch-Krug	2l	35.20

#### **Saisonale Flaschenbiere**

---

Saisonales Bier	33cl	7.50
-----------------	------	------



RESTAURANT  
**FISCHERSTUBE**

**SCHAUMWEIN**

---

Villa Sandi, Prosecco	10cl	8.50
	75cl	58.00

**WEISSWEIN**

---

Le Petit Versailles, Epages	10cl	6.00
Gutedel Epages 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, Rueda	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 Mandarinschalen und frischen Mandarinen, im Geschmack frisch und harmonisch, Vanilleanklänge mit viel Volumen



RESTAURANT  
**FISCHERSTUBE**

**ROTWEIN**

---

<b>Luccarelli Primitivo</b>	10cl	5.00
Puglia IGT (I)	75cl	35.00
<b>Le Lucrezie, Sangiovese</b>	10cl	6.00
Umbria IGT (I)	75cl	42.00
<b>Saint Genis, Côtes Catalanes</b>	10cl	7.00
Syrah, Grenache (F)	75cl	49.00
<b>Artuke, Rioja</b>	10cl	6.00
Tempranillo, Viura (S)	75cl	42.00
<b>Pra Rosso, Merlot</b>	10cl	7.00
Merlot del Ticino (CH)	75cl	49.00
<b>Castillo de Jumilla Crianza,</b>	10cl	6.50
Tempranillo Jumilla (S)	75cl	45.50
<b>Baiocco, Merlot</b>		
Merlot del Ticino (CH)	75cl	56.00
Der fassgereifte Merlot aus den südlichen Anbaugebieten des Tessins wird nach traditioneller Bordeaux-Art ausgebaut.		
<b>Vietti, Piemonte</b>	75cl	58.00
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		
<b>Els Rojals</b>	75cl	58.00
Mallorca (E)		
Granatrot. Rote Früchte, Würzigkeit und leichte Röstaromen. Strukturiert, füllig und weich mit anhaltendem Abgang.		
<b>Dominio de Tares, Bierzo</b>	75cl	64.00
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		
<b>Sango, Tempranillo</b>	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.		



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%)

jeweils 2cl 8.00

**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



## RESTAURANT **FISCHERSTUBE**

### **Deklaration**

---

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

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Maispoularde	Frankreich
Mistkratzerli (Stubenküken)	Schweiz
Wurstwaren	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