



RESTAURANT  
**FISCHERSTUBE**

---

**SNACKS**

Beer Pretzel (warm)	3.50
Toasted Pretzel with Ham & Cheese	9.00
Munich White Sausage with fig mustard	7.50
Home-made Meat Balls with dark beer onion jam	8.50
Home-made Meat Loaf with dried tomatoes and roasted onions	8.50
Cheese Platter 4 different cheeses, home-made chutney and nuts	25.00
Mixed Cold Platter wild boar salami, smoked sausage of chamois, salami, chorizo, Swiss mountain Cheese served with two pretzels and Obazda	35.00

**STARTERS**

---

Lamb's lettuce with bacon, egg & croutons	13.50
+ bacon	3.50
Winter Salad with sliced carrots, cabbage, Cranberries & mixed nuts	9.50
Quinoa-apple salad with salmon	17.50
Harbour-cheese mousse, on bread crumble And poached pear	19.50
6 pieces of sliced beef filet	19.50
au gratin with café de Paris and toast + French fries	+6.00
Terrine de foie gras, fig chutney and brioche	29.00
Mustard mousse soup	12.00

**COLD DISHES**

---

Brewer's Beef Tartar	75gr	22.00
with toasted bread and butter	150gr	32.00
+ French fries		+6.00
Sausage Salad from Klöpfer		16.00
+ cheese		+ 3.50
+ French fries		+ 6.00

**VEGETARIAN DISHES**

---

Vegetarian Pizokel with root vegetables, Green cabbage chip	28.00
Capuns with Swiss mountain cheese	26.00
Backed cauliflower, Sour cream dip & lentils ragout	27.50
Vegi Pretzel Burger with French fries or salad	32.00



RESTAURANT  
**FISCHERSTUBE**

**MAIN DISHES**

---

Veal Schnitzel 'Vienna-Style' with French fries & vegetables	44.00
Home-made Veal Cordon Bleu with French fries & vegetables	48.00
Veal's Liver with Madeira sauce, rösti & vegetables	34.00
Beef's Liver sour sauce, rösti & vegetables	29.00
Ueli Pretzel Burger with brie & bacon Caramelised onions & French fries <b>OR</b> salad	32.00
Pork Knuckle braised in light beer sauce on apple-sauerkraut & 'Knödel'	34.00
Smoked Beer Sausage, on apple-sauerkraut onion confit & roasted potatoes	26.00
Braised Pork Cheeks with dark beer sauce & home-made spätzle	28.00
Sliced Beef Filet 'Basel Style' with 'Knödel' & seasonal vegetables	39.00
Chicken Saltimbocca with Robur sauce Risotto and seasonal vegetables	32.00
12 pieces of sliced beef filet au gratin with café de Paris & toast + French fries	36.00 +6.00
Beef short ribs braised in dark beer & chocolate With 'Knödel' and fresh vegetables	39.00
Entrecote with pesto of dried tomatoes Baked potatoes and fresh vegetables	46.00
Lamb filet with honey-beer beurre blanc With risotto and fresh vegetables	46.00
Pan fried pikeperch filet, lemon ginger sauce, risotto and seasonal vegetables	36.00

**DESSERT**

---

Beeramisü with oranges	12.50
Warm pear-Streusel cake With homemade vanilla ice cream	14.50
Dark beer-chocolate mousse On pretzel crunch	11.50
Homemade apple-sorbet with Schnaps	12.00



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
Crodino Aperio alkoholfrei	17cl	8.00

---

**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 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	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, Epesses	10cl	6.00
Gutedel Epesses 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

Quitte (41%)

Williams (41%)

Aprikose (41%)

Ueli Bierbrand (41%)

jeweils 2cl 8.00

Alter Williams (41%)

Alte Quitte (41%)

Alte Zwetschge (41%)

Alter Apfel (41%)

Kirschen Traum (41%)

jeweils 2cl 9.00

**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

Fischerman's-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
Hirsch	Schweiz
Wildschwein	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Felchen	Schweiz

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

# **GRAUWILER**

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Das Wild im Restaurant Fischerstube wird von der Metzgerei Stachel von Blauen geliefert.



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