



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

SNACKS

Warme Bierbretzel	3.50
Wölflibretzel mit Schinken-Käse gebacken	9.50
Weisswurst mit Bretzel und Feigensenf	14.00
Hausgemachte Frikadellen mit Dunkelbier-Zwiebelkonfit	9.50
Hausgemachter Fleischkäse Mit Dörrtomaten und Röstzwiebeln	9.50
Käse Platte 4 verschiedene Käse, Feigensenf und Nüsse	27.00
Kalte Platte Rauchwurst von der Gams, Rehsalami, Wildschweintrüffel, Bergkäse, Hirschsalami, zwei Bretzel und Obazda	36.00

VORSPEISEN

Bunter Herbstsalat mit Fenchel, Karotten, Weisskohl & Orangenfilets	9.50
Nüsslisalat mit Ei & Croutons + Speck	14.50 +3.50
6 x falsche Schnecken mit getoastetem Brot Rindsfiletwürfel gratiniert mit Café de Paris	19.50
Kürbisfalafel Dattel-Honig Sauce Und Hummus	18.50
Kürbis-Maroni-Suppe	12.50
Süßkartoffel-Ingwersuppe	12.50

KALTE GERICHTE

Brauer-Rindstartar mit Eigelbcreme	75gr	25.00
getoastetes Brot & Butter	150gr	35.00
Wurstsalat mit Klöpfer		16.50
+ Käse		+3.50
+ Pommes		+6.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegi-Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Vegetarische Spätzli-Pfanne Mit Kürbis und Rotkraut und Nuss-Kernenmix	28.00
Marsala-Kartoffelstampf mit Pilzcurry	29.50
Safran-Risotto mit Hokkaido Kürbis	29.50



RESTAURANT
FISCHERSTUBE

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel mit Pommes & Gemüse	45.00
Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse	48.00
Kalbsläberli an Madeirasauce, Rösti & Gemüse	35.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti & Gemüse	29.50
Ueli Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Brauer Haxe in hellem Bier geschmort auf Apfel-Sauerkraut mit Knödel	35.00
Rauchwurst auf Apfel-Sauerkraut mit Zwiebelkonfit & Knödel	27.00
Geschmorte Schweinskopfbäggli mit Dunkelbiersauce & hausgemachten Spätzli	29.50
Basler Rinds-Filetgeschnetzeltes Mit hausgemachten Spätzli & Gemüse	43.00
Entrecôte mit karamellisierten Zwiebeln Röstzwiebeln, Spätzli und Gemüse	46.00
Perlhuhn-Brust mit Trauben-Whiskeysauce, mit frischem Gemüse und Spätzli	38.00
Gampfeffer dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle	39.00
Hirschmedaillons an Portwein-Zwetschgenjus Mit Knödel und Rotkohl	43.50
12 x falsche Schnecken mit getoastetem Brot Rindsfiletwürfel gratiniert mit Café de Paris + Pommes	36.00 +6.00
Wolfsbarschfilet nach mediterraner-Art Frisches Gemüse und Bratkartoffeln	42.00

DESSERT

Trauben-Weizenbieramisu	12.50
Läckerli-Creme-Catalane	12.50
Schokoladen-Cheesecake	11.50
Pistazien-Parfait auf Bisquitboden	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
Crodino Apero 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 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, 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

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	7.00
Syrah, Grenache (F)	75cl	49.00
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,	10cl	6.50
Tempranillo 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	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		
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	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		
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.		



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