

Menuvorschläge  
Restaurant Fischerstube  
in 2545 Selzach-Altreu  
E-Mail: [info@fischerstube-altreu.ch](mailto:info@fischerstube-altreu.ch)  
Telefon: 032 641 14 06

Lieber Gast

Wir freuen uns über Ihr Interesse, bei uns in der Fischerstube einen Anlass durchzuführen und präsentieren Ihnen gerne unsere Menu Vorschläge

Die genaue Gästezahl bitten wir Sie mindestens zwei Tage im Voraus zu melden, dies erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert einen reibungslosen Ablauf. Die von Ihnen 24 Stunden vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von 50% des Menu Preises in Rechnung zu stellen.

Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich. Unsere Menus und Vorschläge gelten als einheitliche Bestellung für die ganze Gruppe.

(ausser bei speziellen Kostformen)

## **Menuwahl**

Unsere kleine Auswahl an zusammengestellten Menus zeigt nur ein kleiner Teil des möglichen Angebotes. Am liebsten sitzen wir mit ihnen an einen Tisch und unterbreiten ihnen bei einer persönlichen Besprechung ein Menu nach Ihren Wünschen sowie unter Berücksichtigung der saisonalen Produkte.

## **Verlängerung**

Ohne weitere Abmachung reservieren wir Ihnen den Raum mittags bis um 16.00. Abends bis um 23.30. Jede weitere halbe Stunde verrechnen wir Ihnen bis max. 02.00 Uhr mit Fr.60.-

## **Zapfengeld**

Bei mitgebrachtem Wein, wird ein Zapfengeld von Fr. 28 pro Flasche in Rechnung gestellt.

## **Zahlungsmittel**

Die aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise in CHF inkl. 7,7% MwSt. Wir bieten Ihnen folgende Zahlungsmittel an:

- In bar am Tag des Anlasses
- EC Direkt,
- Mit Einzahlungsschein innert 10 Tagen ( bei dieser Zahlungsart nehmen wir gerne eine Anzahlung von Fr. 400.- in bar entgegen)
- 
- **Kreditkarten akzeptieren wir bei Banketten nicht**

## **Reservation**

Nehmen wir sehr gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen. Anlass.- und Menü Besprechung führen wir sehr gerne persönlich mit Ihnen durch.

## **Feuerwerk**

Ist bei uns leider nicht erlaubt

## **Apéro**

**CHF**

Pommes Chips und Salz Nüssli	pro Teller	8.5
Gemüsedip mit zweierlei Saucen	pro 100gr	4.5
Mini Schinkengipfeli (mind. 10 Stk.)	32gr/Stk	1.5
Mini Chäschüechli (mind. 10 Stk.)	16gr/Stk	1.5
Blätterteigschnecken mit Schinken oder Käse (mind. 10 Stk.)	100gr	5
Mini Frühlingsrollen mit Poulet oder Gemüse (mind. 10 Stk.)	20gr/Stk	1.5
Käseplatte (5versch. Käse)	80gr/Pers	8
Geräucherter Speck und Würste vom Liechtihof	100gr/Pers	12

## **Kalte Vorspeisen**

Bunter Blattsalat	8
Gemischter Blatt.- und Gemüsesalat	10
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons (Saisonal)	12
Rindscarpaccio mit buntem Salatsträusschen und gehobelter Parmesan	16
Vitello Tonnato	15
Rauchlachstatar mit Dill und Sauerrahm auf Gurkencarpaccio	16
Avocadotatar mit Rauchlachsrose und Meerrettichschaum	18

## **Suppen**

Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons	10
Bouillon mit Einlage nach Wunsch	7
Saisonale Gemüsecremesuppe	8
Rüblisuppe mit asiatischem Touch	8.5

## **Warme Vorspeisen**

Sautierte Black-Tiger Crevetten mit Asia Gemüse und Basmatireis	16.5
Zanderfilet gebacken mit Tatarsauce und Salzkartoffeln oder Reis	17.5
Gebratenes Zanderfilet an sämiger Weissweinsauce, auf Blattspinat und Bratkartoffeln	17.5

## Hauptgerichte

### vom Schwein:

Rahmschnitzel vom Nierstück mit Champignon, Nudeln und buntem Gemüse	30
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bärner Frites und buntes Gemüse	32
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel an einer Apfel-Calvados Sauce, Spätzli und buntes Gemüse	38

### vom Kalb

Kalbsnierstückbraten aus dem Ofen an einer Limonen-Senfsauce Kartoffelstock und buntes Gemüse	45
Kalbssteak an einer Steinpilz.- oder Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und buntes Gemüse	50
Saltimbocca (Rohschinken und Salbei) auf cremigem Safran Risotto	38

### vom Rind

Rosa gebratenes Roastbeef (Niedergaren) mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und buntem Gemüse	45
Rindsfiletmittelstück im Ofen gebraten (Niedergaren) mit Trüffeljus Kartoffelstock und buntes Gemüse	54

## vom Poulet/Lamm

Pouletbrust (CH) mit Kräuter-Cantandou gefüllt	
auf feinem Champignonrisotto	30
Gebratene Pouletbrust (CH) auf mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln	28
Lammrückenfilet mit Rosmarinjus, auf Safranrisotto	
und Cherrytoamten am Stiel	41

## vom Fisch

Black-Tiger-Crevetten auf asiatischem Gemüse und Basmatireis	32
Gebratene Zanderfilet an einer cremigen Weissweihnrahmsauce, Blattspinat und Bratkartoffel	36
Egli Filet Müllerin Art mit Salzkartoffeln oder Trockenreis und buntes Gemüse	38

## Vegetarische Varianten

Tofu-Piccatta mit Tomatenspaghetti	23
Blätterteigpastetli gefüllt mit buntem Gemüse an einer leichten Rahmsauce, serviert mit Nudeln oder Bärner Frites	24
Geschnetzeltes Quorn «Stroganoff» mit Champignon und Peperoni	25
serviert im Reising.	
Gebratene Kräuterseitlinge (Pilz) auf cremigem Weissweinrisotto	26

## **Dessert**

Eis-Parfait nach Ihrer Wahl oder Saison mit Früchten garniert	10
Toblerone Schokoladenmousse garniert	10
Tiramisu	8
Caramelköpfler mit Rahm	8
Brönnti Creme mit Rahm	8
Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Wahl oder Saison	10.5
Fruchtsalat	8
Dreierlei Sorbet mit Früchten garniert	10.5
Erdbeertörtli (saisonal)	6
Vermicelletörtli (saisonal)	6
Käseteller mit 5 verschiedenen Schweizer Käsen	14

## **Zusammengestellte Menus**

### **Menu Traditionel à Fr. 46**

Grüner Salat

Saisonale Gemüsecremesuppe

Schwedenbraten mit Portweinjus  
(Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt),  
Kartoffelstock und buntes Gemüse

Brönnti Creme mit Rahm

### **Menu Fischerstube à Fr. 56**

Grüner Salat

Solothurner Wysüpli

Schweinsfilet im Speckmantel an einer Apfel-Calvadossauce  
Spätzli und buntes Gemüse

Tobleronemousse



### **Menu Steak à Fr. 65**

Grüner Salat

Bouillon mit Einlage nach Wahl

Zartes \*Kalbssteak mit Morchel.- oder Steinpilzsauce  
Bärner Frites und buntes Gemüse

Caramelköppli mit Rahm

\*Falls gewünscht ersetzen wir das Kalbssteak durch ein Schweinssteak Fr. 53

### **Menu Gehoben à Fr. 62**

Grüner Salat

Rüblisuppe mit asiatischem Touch

Roastbeef rosa gebraten (Niedergaren) mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelkroketten und buntes Gemüse

Tiramisu

### **Menu Luxus Fr. 79**

Rauchlachstatar auf Gurken-Carpaccio

Solothurner Wysüpli

Rindsfiletmittelstück aus dem Ofen (Niedergaren) mit Trüffeljus  
Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Dessertvariation mit 5 Komponenten

