

Journée neuchâteloise

Samstag, 9. März 2024

Restaurant Fischerstübli | Gerbergasse 41 | 3011 Bern

12:00 - 17:00 Uhr

Degustation von Non-filtré-Weinen von folgenden Produzenten

Domaine de Chambleau | Caves de la Béroche

Lavanchy Vins | Caves Châtenay-Bouvier

4 Degustations-Gläser für CHF 18.00

Einzelne Gläser à CHF 5.00 pro Glas

Geniessen Sie dazu Raclette von der Demeter Käserei L'Aubier in Montezillon und Saucisson neuchâtelois zubereitet vom Restaurant Fischerstübli

Soirée neuchâteloise

ab 18:00 Uhr

Genuss-Abend mit Spezialitäten aus Neuenburg und Weinen von den Caves Châtenay-Bouvier

3-Gang Menu inkl. Weine und Mineralwasser

Preis: CHF 99.00

Reservationen direkt im Restaurant Fischerstübli

restaurant@fischerstuebli.ch | Telefon 031'311'03'04



Restaurant Fischerstübli | Gerbergasse 41 | 3011 Bern
Samstag, 9. März 2024

Menu Soirée neuchâteloise

Apéro

Bouvier Frères Brut Neuchâtel AOC

1. Gang

Mont d'Or im Ofen gebacken, Zwiebel-Confit, Baguette

Chasselas Neuchâtel AOC, Domaine Château de Vaumarcus

2. Gang

Tripes à la neuchâteloise, Vinaigrette

Griffus Neuchâtel AOC, Caves Châtenay-Bouvier

3. Gang

Taillaule neuchâteloise, Vanilleglace, Karamell mit gesalzener Butter

Bouvier Frères Rosé Demi Sec Neuchâtel AOC

Reservationen direkt im Restaurant Fischerstübli
restaurant@fischerstuebli.ch | Telefon 031'311'03'04

