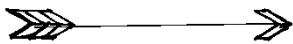
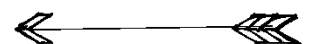


SPEISEKARTE



Herzlich Willkommen im Fүүgässli



Direkt an der Aare, gegenüber der alten überdeckten Holzbrücke, bieten wir Ihnen am Aarequai köstliche Speisen aus unserer kreativen Küche in gemütlicher, sonniger Atmosphäre an. Lassen Sie es ein besonderes Erlebnis werden, neben Ente und Schwan am grünen Wasser zu speisen, den Alltag zu vergessen und die Schönheit der Stadt ungestört zu geniessen.

Wer sich bei uns drinnen an die Tische setzt und seinen Durst löscht und Hunger stillt, erhält gleichzeitig einen Eindruck davon, welche baulichen Massnahmen im vorletzten Jahrhundert in Thun ergriffen wurden, um einen Brand so rasch wie möglich löschen zu können. Der Name „Fүүgässli“ sagt es bereits: Anstelle des Restaurants hat sich hier einst eine Feuergasse befunden. Diese Feuergassen garantierten den Stadtbewohnern früher, bei einer Feuersbrunst das nötige Wasser - direkt aus der Aare - ungehindert herbeischaffen zu können. Im Fүүgässli zieht sich ein Rest der heute noch gut erhaltenen ehemaligen Feuergasse quer durch das Restaurant, belegt mit den Original-Pflastersteinen.

Im hinteren Teil unseres Restaurants, im „Fүүrchäller“, träumt man den Traum des grossen Gewölbekellers, in welchem verstaubte Jahrgänger nur darauf warten, getrunken zu werden.

Wir freuen uns, Sie bei saisonal inspirierter, genussvoll gewürzter und trotzdem bodenständiger Küche, gekrönt mit sorgfältig auserwählten Weinen, im Kerzenschein verzaubern zu dürfen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Das Fүүgässli Team

Marcel Bertsch | Tanja Heimberg | Christiane Bertsch | Philipp Maurer

DAS FÜÜRGÄSSLI-MENÜ

...die nächste Generation kommt

Schaumige Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
CHF 14.50

Rosa gebratener Rehrücken
Portweinjus | Butterspätzli
Rotkraut | Apfel | eingelegte Pfifferlinge
CHF 58.50

Fellenberger Rotwein-Zwetschgen
Sauerrahmglace | Vermicelles | Meringue
CHF 15.50

Menü komplett CHF 84.50

Für den kleinen Hunger

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat 12.50
Hausdressing | Himbeer-Balsamico
saisonale Früchte

Schmücke deinen Blattsalat mit:

gebratenen Pouletstreifen + 9.00
gebratenen Riesencrevetten + 15.00

Nüsslersalat 16.50
Hausdressing | Gebratene Waldpilze
saisonale Früchte

Thuner Weissweinsuppe 13.50
grillierte Riesencrevette

Safran-Proseccosüppchen 15.50
grilliertes Pouletspiesschen

Bruschetta 14.50
Tomatenwürfel | Basilikum-Vinaigrette
eingelegte Zwiebeln

Philipps Krautsalat 14.50
Rote Zwiebeln | Brotknusper
Pikante Cashewnüsse | Zitrone
-mit Uetendorfer Coppa + 4.50

Reichhaltiger Füürgässliteller 29.50
Trockenfleisch | Rohschinken
Coppa | Chorizo | Speck | Käse

Hauptgerichte

Marcel's Suure Mocke 39.50
Schmorsauce | Waldpilze
Safranstock | Gemüse

Ankä-Kalbsleberli 39.50
Balsamicojus
Safranstock | Gemüse

Gebratenes Pouletbrüstchen 36.50
Calvados-Rahmsauce | Waldpilze
Petersilien-Nudeln | Gemüse

Zartes Pferdefilet 46.50
Hausgemachte Kräuterbutter
Rosmarin-Kartoffeln | Gemüse

Black Angus Rindsfilet 58.50
Barolojus
Kartoffel-Lauchgratin | Gemüsevariation

Zartes Kalbssteak 52.50
Whiskyrhmsauce
Kartoffel-Lauchgratin | Gemüsevariation

Wildgerichte

Rosa gebratenes Wildschweinfilet 45.50
Wildrahmsauce | Butterspätzli
Rosenkohl | Rotkraut | Maroni
Apfel | Preiselbeeren | Waldpilze

Zartes Hirschentrecote 47.50
Wildrahmsauce | Butterspätzli
Rosenkohl | Rotkraut | Maroni
Apfel | Preiselbeeren | Waldpilze

Kürbis-Rondellen 34.50
Butterspätzli | Rosenkohl | Rotkraut
Maroni | Äpfel | Preiselbeeren
gebratene Waldpilze

Fitness-Teller

Knackiger Blattsalat | Hausdressing
Himbeer-Balsamico | saisonale Früchte
hausgemachte Kräuterbutter

Gebratenes Pouletbrüstchen 36.50

Zartes Pferdefilet 46.50

Zartes Kalbssteak 52.50

Black Angus Rindsfilet 58.50

Grabenmühle Saiblingsfilet 44.50

Fischgerichte

„Grabenmühle“ Saiblingsfilet 44.50
Petersilien-Nudeln | Gemüse

Grilliertes Wolfsbarschfilet 46.50
pikante Bratkartoffeln | Gemüse

Grillierte Riesencrevetten 45.50
Quinoa-Risotto | Petersilie
Cashew-Nuss | Kohlrabi | Dörrtomaten

Vegi

Füürgässli-Gemüseteller 35.50
Kürbis-Ravioli | Waldpilze
Kartoffel-Lauchgratin

Veganer Quinoa-Risotto 33.50
Petersilie | Kohlrabi
Cashew-Nüsse | Dörrtomaten