

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“, lebt 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 gerne.

Das Fүүgässli Team

Marcel Bertsch | Tanja Heimberg | Christiane Bertsch | Philipp Maurer

DAS WINTER-MENÜ

die nächste Fürgässli-Generation ist da

Gürbeter Baby-Nüsslersalat
Knusperbrot | Speck | eingelegte Zwiebeln
17.50

Rosa gebratene Lammfilets
Rotweinjus | Kartoffel-Gnocchi
buntes Karottenallerlei
49.50

Mandarinen-Pistazienschnitte
mit Joghurt-Mandarinenglace
15.50

Menü komplett 79.50

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat 12.50
Hausdressing | Himbeer-Balsamico
saisonale Früchte

Schmücke deinen Blattsalat mit:

gebratenen Pouletstreifen + 9.00
gebratenen Riesengarnelen + 15.00

Nüsslersalat 16.50
Hausdressing | Gebratene Waldpilze
saisonale Früchte

Philipps Krautsalat 14.50
rote Zwiebeln | Brotknusper
pikante Cashewnüsse
-mit Uetendorfer Coppa + 4.50

Suppen

Thuner Weissweinsuppe 13.50
grillierte Riesengarnete

Safran-Proseccosüppchen 15.50
grilliertes Pouletspiesschen

Für den kleinen Hunger

Bruschetta 14.50
Tomatenwürfel | Basilikum-Vinaigrette
eingelegte Zwiebeln

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

DER FÜÜRGÄSSLI-KLASSIKER

Marcel's Suure Mocke

21 Tage veredelt. 12 Stunden behutsam gegart.

kräftige Schmorsauce | sautierte Waldpilze
Safran-Kartoffelmousseline | Gemüseallerlei

39.50

Fleisch

Ankä-Kalbsleberli 39.50
Balsamicosjus
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
Whiskyrahmsauce
Kartoffel-Lauchgratin | Gemüsevariation

Vegetarisch

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

Veganer Quinoa-Risotto 33.50
Petersilie | Karottenallerlei
Cashew-Nüsse

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

Fisch

„Grabenmühle“ Saiblingsfilet 44.50
Petersilien-Nudeln | Gemüse

Grilliertes Wolfsbarschfilet 46.50
pikante Bratkartoffeln | Gemüse

Grillierte Riesencrevetten 45.50
Quinoa-Risotto | Petersilie
Cashew-Nuss | Karottenallerlei