

# Restaurant Fährbeizli

## Unser Angebot

11.00 – 13.45 Uhr

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch,  
Ausnahmen sind deklariert.

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

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher 8.1 % MwSt.



## Der Chef empfiehlt:

<b>Früh - Röstkartoffelcremesuppe</b> Bärlauchpesto	10
<b>„Kalbhacktätschli,,</b> Pommery - Senfrahmsauce hausgemachte Quarkspätzli buntes Gemüse	29
<b>Süsskartoffel - Gnocchi</b> Bärlauchpesto, getrocknete Tomaten, Rahm & Sbrinzspäne	23
<b>Hausgemachter saisonaler Streuselkuchen</b> vor Wäbere ds Bärm	7

## Vorspeisen

<b>Hausgemachte Rüebli - Ingwersuppe</b> mit Grissini	9
<b>Bunte Blattsalate</b> geröstete Kerne, an unserem Hausdressing	9
<b>Gemischter Fährbeizlialat</b> Ei & Croûtons, an unserem Hausdressing	8.5 / 12
<b>mit Speck</b>	9.5 / 14
<b>„Chefsalat“</b> gemischter Fährbeizlialat, sautierte Pouletstreifen, Speck & Champignons, an unserem Hausdressing	21
<b>Fähri's Apéro - Plättli</b> Ämmetaler Duurwurst, Rohessspeck, Rohschinken, Rinds - Trockenfleisch, Käse & Tomaten - Oliventapenade	24 / 29
<b>Würziges Rindstatar</b> Toast, Butter & dazu Cognac, Whisky oder Calvados	28

## Hauptgerichte

<b>Crêpes</b> Blattspinat, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Pinienkerne & Rahm	22
<b>Fähri - Vegiburger im Ciabatta - Bun</b> Raclettekäse, Spiegelei & Pommes frites	23.5
<b>Pipe Rigate</b> Champignons, Knoblauch, Chili & Tomatenrahmsauce	19
<b>Pipe Rigate mit Pouletstreifen</b> Speck, Knoblauch, Chili & Tomatenrahmsauce	24
<b>Fähri - Rindsburger im Ciabatta - Bun</b> Speck, Raclettekäse & Pommes frites	26.5
<b>mit Spiegelei</b>	28.5
<b>Fähri's - Bratwurst</b> (leicht pikante Schweinsbratwurst) Zwiebelsauce & Pommes frites	24
<b>Würziges Rindstatar</b> Toast, Butter & dazu Cognac, Whisky oder Calvados	33
<b>Fischknusperli aus Rubigen</b> Pommes frites & hausgemachte Tartarsauce	35

## Für den kleinen Hunger

<b>Ciabatta Sandwich</b>	
Salami oder Vorderschinken	7.5
Rohschinken oder Rinds - Trockenfleisch	9.5
Käse	7.5
gemischt nach Belieben	9.5
<b>Ein Paar Schweinswürstli</b>	7
<b>Portion Pommes frites</b>	7 / 12
<b>Knoblauch - Kräuterbrot</b>	8
<b>Nussgipfel</b>	4
<b>Früchtekuchen</b>	7
<b>Fähri's Schokoladenkuchen</b> (ohne Mehl)	5.5
<b>Portion Schlagrahm</b>	1
<b>Hausgemachte Dessert – Shots</b>	5.5
<b>äs het solangs het...</b>	

## Apéro

<b>Klassisch</b>		
Martini Bianco	15% vol. 4cl	7
Campari	25% vol. 4cl	7
Campari Soda oder Orange		9 / 11
Cynar	16,5% vol. 4cl	7
Cynar Soda oder Orange		9 / 11
Blanc Cassis		6.5
Kir - Royal		13
Pastis	45% vol. 2cl	8
Matte Dry Gin - Tonic		17.7
<b>Gespritzt</b>		
Fähri - Spritz		11
Aperol - Spritz		11
Hugo		11
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer		8

## Süsses

<b>Fährbeizli - Eisschokolade</b>	10
Schoggi- & Vanilleglace mit kalter Caotina & Schlagrahm	
<b>Simon`s Eiskaffee</b>	10
Espressoglace mit Kaffeesirup & Schlagrahm	
<b>Coupe Dänemark</b>	10
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce & Schlagrahm	
<b>Coupe Sorbetsecco</b>	12.5
Saisonsorbet mit Prosecco	
<b>Crunchy - Caramello - Pop</b>	10
Caramel- & Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm & Caramel - Popcorn	
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> (ohne Mehl)	10
Waldbeere - Joghurtglace & Schlagrahm	
<b>Kids - Rainbow Coupe</b>	4.5
Vanilleglace mit süsser Überraschung	
<b>Sorbet &amp; Glace - Aromen</b>	pro Kugel 4.5
Saison- oder Schokoladensorbet	
Vanille-, Schokolade-, Espresso-, Zimt-, Caramel- oder Waldbeere - Joghurtglace	
<b>Schlagrahm</b>	1

## Mocktails von Sir James 101

<b>Sir James Spritz</b>	25cl
	8.50
Bitter Aperitif zählt zu den beliebtesten Getränken aller Zeiten. Aus diesem Grund bieten wir euch auch eine alkoholfreie Cocktail Version an. Mit einem Hauch von Orange & Kräutern liefert dieser Aperitif das perfekte Getränk zu jedem Anlass.	
<b>Sir James Pink Gin &amp; Tonic</b>	8.50
Das Zusammenspiel von zarten Gewürzen & roten Früchten wie Himbeeren & roten Johannisbeeren sorgt für einen einzigartigen Geschmack. Die eleganten Aromen in dem alkoholfreien Cocktail sorgen für eine perfekte Balance, wobei die Eigenschaften des alkoholfreien Gins & der leicht bittere Nachgeschmack hervorstechen.	
<b>Sir James Ginger Mule</b>	8.50
Sorgfältig ausgewählte natürliche Aromen & Extrakte von würzigem Ingwer verleihen unserem alkoholfreien "Moscow Mule" Cocktail seinen unverwechselbaren Geschmack. Die zarte Säure der Limette sorgt für einen erfrischenden & belebenden Geschmack.	



## Bier

<b>Offenausshank</b>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Helvetic	4,7% Vol.	4	5	7
Braufisch	5,0 % Vol.	4	5	7
Lager alkoholfrei	0,5% Vol.	4	5	7
Panaché oder Henaché		4	5	7
<b>Flaschen</b>				<b>33cl</b>
Gurten Zähringer Amber	5,4% Vol.			8.5
Ein vollmundiges Amber Bier, gebraut & abgefüllt in Bern. Das Amber Bier besticht durch seine Caramel- & leicht nussigen Aromen am Gaumen. Bereits im Antrunk machen sich feine Malznoten bemerkbar & die Bittere ist angenehm & begleitet das Bier bis in den Abgang.				
Feldschlösschen Weizen	5,2% Vol.			7
Ist ein spritziges Weizenbier, gebraut aus bestem Weizenmalz & verfeinert mit Orangenschalen und Koriander				
Feldschlösschen Dunkel	5,5% Vol.			7
Ist ein charaktervolles Traditionsbier das seine tiefdunkle Farbe & sein leicht süsser, herb bitterer Geschmack verdankt es dem aromatischen dunklen Gerstenmalz. Dieses Bier erhält seinen unverwechselbaren malzaromatischen Geschmack durch die einzigartige Mischung von hellem & dunklem Braumalz.				
Feldschlösschen Weizenfrisch	0,5% Vol.			7
Ist ein trübes Bier ohne Alkohol, mit einem angenehmen Körper. In der Nase zeigen sich fruchtig-würzige Noten, nach Zitrone und Gewürznelke. Im Antrunk ist eine leichte Süsse, gefolgt von einer dezenten Säure, feststellbar.				
<b>Most</b>				<b>50cl</b>
Möhl Apfelwein trüb, Saft vom Fass	4% Vol.			8
Möhl Apfelwein trüb, Saft vom Fass, alkoholfrei				7.7

## Wein

<b>Weiss</b>		<b>10cl</b>
Fähribeizli - Wy, Vully AOC, Murtensee		5.5
St. Saphorin Grand vin vaudois AOC, Waadt		7.5
Zähringer Cuvée Blanc VDP, Trois Lacs		8
Petite Arvine AOC, Wallis		9
La Gabacha, Spanien		7.5
<b>Rot</b>		<b>10cl</b>
Il Moro Merlot DOC, Tessin		8.5
Humagne Rouge AOC, Wallis		8
Syrah Gaida - Sphère Pays d'Oc IGP, Frankreich		7
Aione IGT, Italien		9
Ceres Crianza DO, Spanien		7.5
<b>Rosé</b>		<b>10cl</b>
Val d'Eve, Œil de Perdrix, Waadt AOC		6.9
<b>Prosecco</b>		<b>10cl</b>
Prosecco Frizzante Asolo DOCG, Italien		9
<b>Champagne, Edition pour Burkhalter - Group</b>		<b>10cl</b>
Joseph Perrier, Brut, Frankreich		12.5

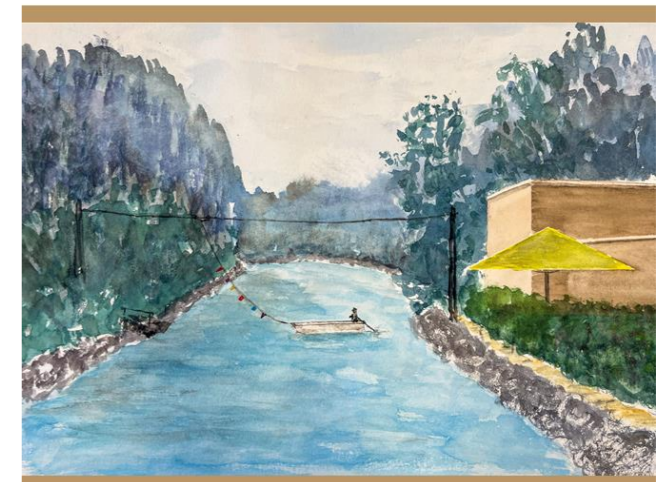
## Schon probiert...

Fähribeizli - Wy vom Vully am Murtensee.

Die Etikette wurde von unserem langjährigen Stammgast Ueli Gurtner entworfen.

# Vully

Appellation d'origine contrôlée



50 cl



12% Vol.

## Kalte Getränke

<b>Offenausshank</b>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
Mineralwasser Rhäzünser	3	4	6	9
Rhäzünser Citro	3.5	4.5	6.5	11
Fähri's Ischtee	3.5	4.5	6.5	11
Rhäzünser Mineralwasser mit Holundersirup	3.5	4.5	6.5	11
Hahnwasser	1	1.5	2.5	4
<b>Flaschen</b>				
Mineralwasser Rhäzünser			50cl	6
Mineralwasser Arkina nature			35cl	4.7
Mineralwasser Arkina nature			50cl	6
Mineralwasser Arkina nature			100cl	9
Coca Cola oder Coca Cola Zero			33cl	4.7
Sinalco			30cl	4.7
Rivella rot oder blau			33cl	4.7
Möhl Apfelshorley			33cl	4.7
Alpinesse Bitter Lemon			20cl	4.7
Alpinesse Tonic Water			20cl	4.7
Rauch Orangen- oder Tomatensaft			20cl	4.7
San Pellegrino Sanbitter			10cl	4.3

## Kaffee & Tee

Kaffee	4.5
Espresso	4.5
Espresso Macchiato	4.5
Ristretto	4.5
Doppelter Espresso	5.5
Schale	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Kleine Schale	4.5

## Caotina & Ovomaltine

5

## Länggass - Tee

4.5

Assam - Halmari, Indian Chai,  
Long Jing Chinese Green Tea, Menthe du Maroc,  
Verveine, Ginger Lemon oder Berner Rose

## heisse Drinks für kalte Tage

Hausgemachter Früchtepunsch	4.5
Kaffee oder Schoggi Mélange	5.5
Indian Chai Latte	5.5

## ...mit Gügs

Hauskaffee (mit Haselnusslikör & Schlagrahm)	7.5
Kaffee Baileys mit Schlagrahm	7.5
Warme Schoggi oder Ovo mit Amaretto & Schlagrahm	7.5
Schümli Pflümli	7.5
Kaffee Luz (Zwetschge oder Obstler)	7
Kaffee fertig (Zwetschge oder Obstler)	7
Holdrio	7
Grüeni Aare	7
Hausgemachter Früchtepunsch mit Rum	7

## Seitenwagen

L'Aione Grappa Riserva Merlot	42% Vol. 2cl	11.5
L'Aione Grappa Classica	42% Vol. 2cl	9.5
Morin AOC Sélection Calvados	40% Vol. 2cl	8
Vieille Barrique Prune, Fassbind	40%Vol. 2cl	8.5
Williams, Appenzeller	43% Vol. 2cl	7.5
Mirabelle, AOP Morand	43% Vol. 2cl	7.5
Hennessy Very Special Cognac	40% Vol. 2cl	12.5
Talisker, Classic Malt Scotch – Whisky	45,8% Vol. 4cl	14
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum	40% Vol. 4cl	10.5
Baileys Irish Cream	17% Vol. 4cl	7
Amaretto Disaronno Original	28% Vol. 4cl	7
Bündner Röteli	28% Vol. 4cl	6
Limoncello	25% Vol. 2cl	6.5

## Geschichte

Als das 56-jährige Gebäude am Aareufer nach Auslaufen des Baurechts 2008 an die Gemeinde Muri zurückfiel, verkaufte diese das Objekt, da es nicht Aufgabe einer Gemeinde sei, eine Beiz zu führen. Die Fähribeizli AG wurde 2011 ins Leben gerufen: Liebhaber und Gäste der Fähribeizli erwarben eine «Volks»-Aktie und gaben der AG gleichzeitig ein Darlehen. Mit den 700'000 Franken liess sich das Gebäude sanieren, so die Überzeugung.

Wie sich zeigte, war dem nicht so. Die Kosten beliefen sich auf 1,6 Millionen Franken.

Die Sanierung wurde aufgrund verschiedener Mängel nötig: Das Haus war wegen der disponierten Lage am Wasser oft feucht, die Isolation der Aussenwände schlecht, die Küche zu klein, die Toiletten waren nicht behindertengängig. Die Toiletten sind nun im Anbau untergebracht und auch für Behinderte problemlos zugänglich, die Fenster sind gut isoliert und lassen sich bei schönem Wetter öffnen und die Küche wurde vergrössert.

Im April 2014 wurde das neue Fähribeizli nach 10 - Monatiger Bauzeit im neuen Glanz eröffnet.