VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Kleiner Salat an unserem Hausdressing
grün 10.50 gemischt 12.50

Feine Frühlingszwiebelcreme-Suppe mit
Volkers hausgebeiztem Wild-Gin-Lachs 16.50
Suppe ohne Lachs: 10.50

Lauwarmes tessiner Formaggino (Kuhmilchfrischkäse) mit
Dattel-Kruste serviert auf südländischem Gemüse im Förmli 14.50

Vorspeisen Trilogie: Mini Kokos-Currycremesüppli, Wakame-
Algensalat und geräucherter Forelle und Wasabicreme 19.50

Riesencrevetten leicht süss-scharf gebraten mit
gemischtem Salat an Mango-Vinaigrette
klein (3 Stk.) 18.50 gross (7 Stk.) 32.50

Fischerstubä-Plättli: Rauchschinken, Salami, Buuräspäck,
Muotathaler Alpkäse und hausgemachtes Essiggemüse 28.50

Liebe Gäste
Wir mögen es, die Teller schön zu dekorieren.
Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie uns das gerne wissen.

GILDE Restaurants

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Saisonale Tagessuppe
mini 6.50 klein 9.50 gross 12.50

Tagessuppe mit einem Päärli Wienerli 16.50

UNSERE KINDERKARTE

Kleine Portion Pommes Frites 7.50

Grosse Portion Pommes Frites 12.00

Kinder-Knusperli von Eglifilets mit Pommes Frites
und hausgemachter Tartaresauce 17.50

Ein Päärli Wienerli mit Pommes Frites 15.50

Kinder-Schnitzel vom Schwein paniert mit Pommes Frites 16.50

Kleines aber feines Risotto nature 10.50

Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr

GILDE
Restaurants

AUS SEE UND MEER

Feine Fischknusperli von Eglifilets mit grossem gemischtem Salat **oder** *mit Pommes Frites serviert mit unserer hausgemachten Tartaresauce 29.50*

Beliebtester Klassiker: Felchenfilets vom Zugersee gebraten mit Speck und Dörraprikosen serviert mit Frühlingszwiebelrisotto 41.50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet serviert auf Blattspinat mit Dijonsenfrahmsauce und Rosmaringumäli 39.50

Unsere Lieblingscrevetten: 12 Stk. mediterran im Ofen zubereitet (ca. 20 min) mit Knoblauch, Gemüse, Peperoncini und Olivenöl serviert mit einer kleinen Portion Pommes Frites 39.50

Gebratenes Doradenfilet mit Kräuter-Zitronengrasrahmsauce, gebratenen Kräuterseitlingen und Wildreis 42.50

VEGETARISCH

Verschiedenes Gemüse in gelber Curry-Kokosrahmsauce serviert mit feinem Wildreis 26.50 (vegan möglich)

Feine Gnocchi an Kräuter-Zitronengrasrahmsauce mit gebratenen Kräuterseitlingen 28.50

Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr

GILDE Restaurants

AUS TOPF UND PFANNE

Muotathaler Kalbsbratwurst an feiner Zwiebelsauce
serviert mit Pommes Frites 22.50

Schnitzel paniert vom einheimischen Schwein mit grossem gemischtem Salat **oder** *mit Pommes Frites und Saisongemüse*
28.50

Erstklassiges Rindsfilet vom Grill vom Muotathaler Jungrind auf Saisongemüse mit Kräuter-Chilibutter und Rotweinjus
serviert mit Pommes Frites **oder** *Risotto*

einfach:	*100g*	*39.50*	*200g*	*54.50*
als Surf&Turf mit 2 Stk. Crevetten:	*100g*	*44.50*	*200g*	*59.50*

Gebratene Pouletbrustwürfel mit Gemüse in gelber Curry-Kokosrahmsauce mit feinem Wildreis 28.50

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte mit Dattel-Kruste,
serviert mit schwarzem Knoblauch-Jus und Gumäligratin 45.50

Weiterhin auf Vorbestellung ab zwei Personen erhältlich:
(mindestens 2 Tage im Voraus)

GANZE FORELLE zum selber auseinander nehmen 39.50 **oder**
Volkers geschmorte Schweins-**HAXÄ** 39.50

NEWS:

Time to say goodbye

Das Jahr 2024 wird unser letztes im Seerestaurant Fischerstube in Lauerz sein.

Wir sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und nach einem neuen Schmuckstück in der Gegend, in dem wir die Leidenschaft am Herd und die Gastfreundschaft am Tisch weiter leben können und sind für jeden Tipp dankbar.

Der Betrieb läuft noch normal weiter bis sicher zum 22.12.2024, Details werden folgen.

Gültige Gutscheine sind somit noch dieses Jahr einzulösen.

Auch bleiben wir Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und freuen uns, dieses Qualitäts-Siegel mitzunehmen, wo auch immer es uns hinverschlägt 😊

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind

Herzlichst

Steffi&Volker
Schadowske-Gwerder