



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

2023



041 599 64 24

Herzlich Willkommen. Wir freuen uns auf Sie!

Steffi&Volker Schadowske-Gwerder und das gesamte Team

**Besprechungstermine sind nur nach telefonischer
Vereinbarung *ausserhalb der Stosszeiten* möglich
oder melden Sie sich via E-Mail.**

**Wir danken für Ihr Verständnis, dass die Anzahl der
Menüs verrechnet wird, welche zwei Tage im Voraus
bestätigt werden.**



Menüs zum selber zusammenstellen

Kleine Suppen:

Feine Kohlrabicremesuppe mit Thymian-Rahmhaube	CHF 10.50
Kräuter-Weissweincremesuppe mit Muotathaler Schinkenspeckstreifen	CHF 11.50
Klare Rindsbouillon mit Tomatenwürfeln und frischen Champignons	CHF 9.50
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kräutersauerrahm	CHF 10.50
Petersilienwurzelcremesuppe mit kleinem Speckspiessli	CHF 11.90
Feine Eierschwämmlicremesuppe mit Schnittlauchrahmhaube (saisonal)	CHF 12.50
Muskatkürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)	CHF 10.90
Volker's Fischsuppe mit frischem Fisch, Gemüse, Safran und Pernot	CHF 16.50
Kalte Gurkencremesuppe mit Zgraggen Gin parfümiert mit hausgebeiztem Lachs	CHF 17.50
Rote Curry-Kokoscremesuppe mit gebratenem Pouletspiessli	CHF 16.50

Kleine Salate:

Gemischte grüne Blattsalate	CHF 9.50
Bunt gemischter Salat – je nachdem was der Markt bietet	CHF 11.50
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Rucola und Balsamicodressing	CHF 14.50
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pilzen mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen	CHF 15.50
Gemischte Blattsalate mit Muotathaler Schinkenspeck und gehobeltem Alpkäse vom Oski	CHF 16.50
Bunt gemischter Salat mit geräuchertem Forellenfilet der gebr. Baumann	CHF 18.00
Kleiner Salat mit Frischkäseroulade und Dörrtomatenvinaigrette	CHF 15.50
Kleiner Salat mit Rauchlachsroulade und Dörrtomatenvinaigrette	CHF 17.90
Bunter Salat mit gebratenen Riesencrevetten an gelbem Curry (3 Stk.)	CHF 17.50
Couscous Salat mit Gemüse serviert mit pikantem Pouletspiessli und feinem Minz-Joghurt	CHF 16.50

Diverse Vorspeisen und Zwischengänge:

Lachsforellencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsenocke an feiner Basilikumvinaigrette	CHF 18.50
Zucchinicarpaccio mit gelbem Currydressing mit gebratenem Felchenfilet	CHF 19.50
Kleines Rindsfiletcarpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan serviert mit Dörrtomatenvinaigrette	CHF 22.50
Feines Kohlrabicarpaccio mit tessiner Formaggino und gerösteten Pinienkernen an saisonaler Fruchtvinaigrette	CHF 16.50
Kleines Rindstartar garniert mit Zwiebeln, Kapernfrüchten, feinem Maggia Brot und Butter	CHF 22.50
Kleines Kräuterrisotto serviert mit gebratenem Lachsforellenfilet mit Dörraprikosenpesto	CHF 19.50
Gemüserisotto mit hausgebeiztem Lachs und Zitronenschaum	CHF 18.50
Feine Pasta an roter Curryrahmsauce (leicht scharf) mit gebratenen Riesencrevetten	CHF 18.50

Hauptgänge:

Gebratene Maispouardenbrust auf Pilzragout und Rosmaringumäli	CHF 28.50
Pouletbrust mit Salbeijus auf saisonalem Risotto mit Speckbohnen	CHF 28.50
Am Stück gebratenes Schweinssteak mit Kräutern und Senf mit Rotweinjus, Rahmwirz (saisonal) und frischer Tagliatelle	CHF 28.50
Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Muotathaler Schinkenspeck gemacht serviert auf feinem Risotto und Balsamicojus	CHF 29.50
Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterschnapsrahmsauce serviert mit Pommes Frites oder im Kräuterreisring	CHF 27.50
Pouletbrust im Rauchschinkenmantel mit Dörrzwetschgen gemacht mit Rosmarinjus und saisonalem Gemüserisotto	CHF 29.50
Frisch aus dem Ofen: Schweinshalsbraten mit grobem Senf und Kräutern serviert mit Gemüse und hausgemachten Spätzli	CHF 27.00
Gebratenes Lammentrécôte mit Thymian-Portweinjus serviert mit Schnittlauch-Gumälistock und kleinem Gemüse	CHF 44.50
Rosa gebratenes Rindsentrécôte mit rosa Pfefferrahmsauce saisonales Gemüse und Gumäligratin	CHF 47.50
Rindsfilet am Stück gebraten (ca. 180gr) mit Kräutern und grobem Senf dazu Rosmarinjus und saisonales Risotto	CHF 56.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

Seerestaurant Fischerstube, Seestrasse 21, 6424 Lauerz

E-Mail: info@seerestaurant-fischerstube.ch

Gültig 2023

Volkers BRENNI-HAXE geschmort in Rotwein und Gemüse (butterzarter Genuss) dazu gibt's leckeres Risotto und immer „äs chlis es Verdäuerli“ von der Distillerie Z'Graggen 39.-

Am Stück gebratenes Hirschentrécôte (ca. 170gr) unter der Baumnussskruste mit Wachholderrahmsauce serviert mit Volker's hausgemachtem Rotkraut und Spätzli mit Wildgarnitur CHF 49.50

Gebratenes Lachsforellenfilet auf saisonalem Gemüse mit Kräuter-Weissweinsauce serviert mit Rosmaringumäli CHF 38.50

Zanderfilet gebraten mit Safranrahmsauce serviert mit Kräuterrisotto und Blattspinat CHF 39.50

In Olivenöl und Thymian gebratenes Doradenfilet auf Zitronenrisotto mit Prosecco-Rahmsauce CHF 38.50

Vegetarische Köstlichkeiten:

Auberginen-Piccata mit Tomatenbasilikumragout serviert mit Wildreis CHF 26.50

Zwei Pastetli gefüllt mit saisonalem Gemüse-Pilzragout CHF 25.50

Feines Risotto mit gebratenen saisonalen Pilzen CHF 28.50

Saisonales Risotto mit tessiner Formaggino (Kuhmilchfrischkäse) CHF 24.50

Verschiedenes Gemüse an gelber Curry-Kokosrahmsauce mit Wildreis CHF 26.50

Frische Pasta in Basilikumrahmsauce mit Cherrytomaten und gebratenen Pilzen CHF 28.50



NEWS:

Seit November 2021 sind wir Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und freuen uns riesig über dieses Qualitäts-Siegel 😊

Desserts und Käse:

Brenni Dessert: feine Dessert-Komposition mit Zraggen Destillaten	CHF 16.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerenkompott (mit Kirschlikör +1.-)	CHF 12.50
Schokoladenmousse Whisky-Cream gemacht im Weck-Glas serviert mit saisonalen Früchten	CHF 14.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Eierkirschglace	CHF 15.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleglace	CHF 14.50
Eingelegte Früchte in Kirschlikör mit Vanilleglace und Rahm	CHF 12.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 11.50
Leichtes Joghurtmousse im Weckglas mit Beerenkompott	CHF 11.50
Schwyzer gebrannte Creme garniert mit Früchten	CHF 13.00
Affogato al caffè – eine Kugel Vanilleglace mit frischem Espresso	CHF 8.80
Eine Kugel saisonales Sorbet mit Prosecco	CHF 9.50
Zwei Kugeln saisonales Sorbet mit Prosecco	CHF 11.50
Lauwarmer Kirschen mit hausgemachtem Eierkirschglace	CHF 14.50
Himbeerlikörparfait serviert mit frischen Beeren der Saison	CHF 14.50
Mascarpone-Honig-Creme auf frischen Früchten	CHF 12.50
Kleiner Käseteller mit Früchten und Nüssen	CHF 14.00

Zur Information:

Bei der Zusammenstellung eines Menüs mit *mehr* als drei Gängen wird der Preis entsprechend angepasst.

Wir bitten Sie, sich bei der Menüauswahl auf *ein* Menü, sowie allenfalls eine vegetarische Variante zu beschränken. Dies erspart Wartezeiten und garantiert einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Teilen Sie uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.

Wir danken für Ihr Verständnis, dass die Anzahl der Menüs verrechnet wird, welche zwei Tage im Voraus bestätigt werden.



Unsere beliebtesten Menüs

Menü 1

Gemischte Blattsalate mit Muotathaler Schinkenspeck und gehobeltem Alpkäse vom Oski

Am Stück gebratenes Schweinssteak mit Kräutern und Senf auf saisonalem Risotto serviert mit feinem Rosmarinjus und Gemüse

Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace

56.50

Menü 2

Kleiner Salat an Dörrtomaten-Speckvinaigrette

Gedünstete Lachsforelle mit Kräuter-Weissweinsauce serviert mit Safran-Pilavreis und kleinem Gemüse

Schokomousse im Gäsli mit Orangen-Minzsalat

63.50 p.P.



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.
Seerestaurant Fischerstube, Seestrasse 21, 6424 Lauerz
E-Mail: info@seerestaurant-fischerstube.ch

Gültig 2023

Menü 3

Bunt gemischter Salat mit geräuchertem Forellenfilet

Petersilienwurzelcremesuppe mit knusprigen Speckstreifeli

Gebratenes Lammentrécôte mit Thymian-Portweinjus
serviert mit Schnittlauch-Gumälistock und kleinem Gemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Eierkirschglace

78.50 p.P.

Menü 4

Zucchincarpaccio mit gelbem Currydressing
mit gebratenem Lachsforellenfilet

Süsskartoffel-Ingwersuppe mit kleinem Speckspiessli

Spinatrisotto mit tessiner Formaggino
und Dörraprikosenpesto

Rosa gebratenes Rindsentrécôte mit rosa Pfefferrahmsauce
saisonales Gemüse und Gumäligratin

Hausgemachtes Whiskeycream Parfait mit
mariniertem Erdbeer-Minzsalat (saisonal)

95.- p.P



Apéro:

Nüssli	CHF 4.- pro Portion
Chips	CHF 4.- pro Portion
Salzgebäck	CHF 4.- pro Portion
Oliven	CHF 8.50 pro 150g
Gemischtes Plättli mit Rauchschinken, Salami, Buuräspäck, Alpkäse und hausgemachtes Essiggemüse	CHF 26.50 pro Plättli
Apéro-Dreierlei: Oliven, Muotathaler Alpkäse und Dörrotomaten	CHF 16.50 pro Portion
Gemüsedips: Verschiedene Gemüsestängeli mit Joghurt-Minz-Dip	CHF 7.50 pro Gläsli
Schinkengipfeli	CHF 4.80 pro Stück
Kleine Käseküchlein	CHF 4.00 pro Stück
Riesencrevetten frittiert	CHF 4.80 pro Stück
Feine kleine Tagessuppe im Weckgläsli	CHF 6.50 pro Stück

