

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

*Kleiner Salat an unserem Hausdressing
grün 10.50 gemischt 12.50*

Feine Tages-Suppe mit Volkers hausgebeiztem Lachs 16.50

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

*Geräuchertes Forellenfilet usem Ürnerland mit Sahne-Meerrettich
und kleinem gemischtem Salat 18.50*

*Burrata aus Marbach mit bunten Cherrytomaten an
Passionsfrucht-Basilikumvinaigrette 18.50*

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

*Fischerstübä-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.



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**



AUS SEE UND MEER

*Feine Fischknusperli von Eglifilets mit grossem gemischtem Salat
oder mit Pommes Frites serviert mit unserer hausgemachten
Tartaresauce 32.50*

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

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet serviert auf Blattspinat mit
Safranrahmsauce 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 Basilikumrahmsauce mit
Cherrytomaten und Wildreis 42.50*

VEGETARISCH

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

*Feine Kartoffel-Gnocchi an Basilikumrahmsauce mit Cherrytomaten
26.50*

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



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 Gumäliglatin 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 haben bereits ein neues Schmuckstück hier in der
Gegend gefunden, in dem wir die Leidenschaft am Herd und
die Gastfreundschaft am Tisch weiter leben können und
geniessen zuerst noch unsere letzte Saison hier am
Lauerzersee 😊

Der Betrieb läuft noch normal weiter bis zum 15.12.2024,
Details werden folgen.

Gültige Gutscheine sind somit noch dieses Jahr einzulösen.

Bald, bald ist es soweit, dass wir verkünden dürfen, wo es
danach hingeht.

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