



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Seerestaurant Fischerstube

Seestrasse 21

6424 Lauerz

E-Mail: info@seerestaurant-fischerstube.ch

Herzlich Willkommen. Wir freuen uns auf Sie!

Steffi&Volker Schadowske-Gwerder und das gesamte Team

Liebe Gäste

**Bitte vereinbaren Sie telefonisch mit uns einen
Besprechungstermin *ausserhalb* der Stosszeiten oder
melden Sie sich via E-Mail.**

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.
Seerestaurant Fischerstube in Lauerz

Menüs zum selber zusammenstellen

Kleine Suppen:

Feine Kohlrabicremesuppe mit Thymian-Rahmhaube	CHF 8.50
Kräuter-Weissweincremesuppe mit Muotathaler Schinkenspeckstreifen	CHF 9.00
Klare Rindsbouillon mit Tomatenwürfeln und frischen Champignons	CHF 8.50
Süsskartoffelcremesuppe mit Kräutersauerrahm	CHF 8.50
Feine Eierschwämmlicremesuppe mit Schnittlauchrahmhaube (saisonal)	CHF 9.00
Muskatkürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)	CHF 8.50
Volker's Fischsuppe mit frischem Fisch, Gemüse, Safran und Pernot	CHF 11.50
Kalte Gurkencremesuppe mit Zgraggen Gin parfümiert mit hausgebeiztem Lachs	CHF 14.50
Geeiste Peperonicremesuppe süss-scharf mit gebratenem Pouletspiessli	CHF 12.50

Kleine Salate:

Gemischte grüne Blattsalate	CHF 7.50
Bunt gemischter Salat – je nachdem was der Markt bietet	CHF 9.50
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Rucola und Balsamicodressing	CHF 12.50
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pilzen mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen	CHF 12.50
Gemischte Blattsalate mit Muotathaler Schinkenspeck und gehobeltem Alpkäse vom Oski	CHF 13.50
Kleiner Salat mit Frischkäseroulade und Dörrtomatenvinaigrette	CHF 12.50
Bunter Salat mit gebratenen Riesencrevetten an gelbem Curry (3 Stk.)	CHF 14.00
Couscous Salat mit Gemüse serviert mit pikantem Pouletspiessli und feinem Minz-Joghurt	CHF 13.50

*Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:
Französisch, Balsamicodressing*

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.
Seerestaurant Fischerstube in Lauerz

Diverse Vorspeisen und Zwischengänge:

Lachsforellencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsenocke an feiner Basilikumvinaigrette	CHF 17.50
Kleines Rindsfiletcarpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola und gehobelem Parmesan serviert mit Dörrtomatenvinaigrette	CHF 22.00
Feines Kohlrabicarpaccio mit Muotathaler Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinienkernen an saisonaler Fruchtvinaigrette	CHF 16.50
Kleines Rindstartar garniert mit Zwiebeln, Kapernfrüchten, Toast und Butter	CHF 19.00
Kleines Kräuterrisotto serviert mit gebratenem Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee mit Dörraprikosenpesto	CHF 17.50
Tomatenrisotto mit hausgebeiztem Lachs und Basilikumschaum	CHF 17.50
Feine Pasta an roter Curryrahmsauce (leicht scharf) mit gebratenen Riesencrevetten	CHF 17.00

Hauptgänge:

Gebratene Maispouardenbrust auf Pilzragout und Rosmaringumäli	CHF 27.00
Pouletbrust mit Salbeijus und Gumäligratin mit Speckbohnen	CHF 26.50
Am Stück gebratenes Schweinssteak mit Kräutern und Senf auf Rahmwirz und hausgemachten Spätzli	CHF 27.00
Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Muotathaler Schinkenspeck gemacht serviert auf feinem Risotto und Balsamicojus	CHF 26.50
Rosa gebratenes Lammentrete unter Kräuterkruste mit kräftigem Rotweinschalottenjus serviert mit Gumälistock	CHF 36.00
Rindsfilet am Stück gebraten (180gr) mit Kräutern und grobem Senf dazu Rosmarinjus und saisonales Risotto (z.B. Spargelrisotto)	CHF 49.00
Am Stück gebratenes Hirschentrecote (170gr) unter der Baumnusskruste mit Wachholderrahmsauce serviert mit Volker's hausgemachtem Rotkraut und Spätzli mit Wildgarnitur	CHF 42.50
Gebratenes Lachsforellenfilet auf saisonalem Gemüse mit Kräuter-Weissweinsauce serviert mit Rosmaringumäli	CHF 32.50
Zanderfilet gebraten, an Rahmsauce von gelber und roter Peperoni serviert mit Kräuterrisotto und Kefen	CHF 36.00
In Olivenöl und Thymian gebratenes Doradenfilet auf Zitronenrisotto mit Prosecco-Rahmsauce	CHF 32.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.
Seerestaurant Fischerstube in Lauerz

Vegetarische Köstlichkeiten:

Auberginen-Piccata mit Tomatenbasilikumragout serviert mit Kräuter-Pilavreis	CHF 22.50
Zwei Pastetli gefüllt mit saisonalem Gemüse-Pilzragout	CHF 21.50
Feines Risotto mit gebratenen saisonalen Pilzen	CHF 22.00
Saisonales Risotto (z.B. Spargelrisotto) mit Frischkäsenocke	CHF 19.00
Hausgemachte Spätzli an feiner Gemüserahmsauce mit Muotathaler Alpkäse überbacken	CHF 19.00
Gefüllte Gemüsecrêpes mit Minzjoghurt-Dip	CHF 22.00
Gelbes Gemüse-Früchte-Curry im Kräuterreisring serviert	CHF 21.50
Pastateller an feinem Tomaten-Gemüseragout	CHF 18.50

Desserts und Käse:

Feines hausgemachtes Panna Cotta mit Kirschlikör/Aprikosen/Nusslikör	CHF 9.50
Schokoladenmousse im Weck-Glas serviert mit saisonalen Früchten und Whisky-Cream	CHF 12.50
Eingelegte Früchte in Kirschlikör mit Vanilleglace und Rahm	CHF 12.50
Gebrannte Creme mit marinierten saisonalen Früchten	CHF 10.50
Eine Kugel saisonales Sorbet mit Prosecco	CHF 6.50
Zwei Kugeln saisonales Sorbet mit Prosecco	CHF 9.50
Lauwarme Kirschen mit hausgemachtem Zgraggen Eierkirschglace	CHF 10.50
Himbeerlikörparfait serviert mit frischen Beeren der Saison	CHF 11.50
Mascarpone-Honig-Creme auf frischen Früchten	CHF 9.50
Kleiner Käseteller mit Früchten und Nüssen	CHF 12.50
Kleiner gebackener Ziegenfrischkäse auf Gemüsejuliennes	CHF 11.00

Apéro:

Nüssli	CHF 3.50 pro Portion
Chips	CHF 3.50 pro Portion
Salzgebäck	CHF 3.50 pro Portion
Oliven	CHF 8.00 pro 150g
Gemischtes Plättli mit Rauchschinken, Muotathaler Schinkenspeck, Alpkäse und Fleischkäse (für ca 4 Personen)	CHF 26.50 pro Plättli
Apéro-Dreierlei: Oliven, Muotathaler Alpkäse und Dörrtomaten	CHF 12.50 pro Portion
Gemüsedips: Verschiedene Gemüsestängeli mit Joghurt-Minz-Dip	CHF 4.20 pro Portion
Partybrötli mit Käse, Schinken oder Salami	CHF 3.50 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 2.00 pro Stück
Kleine Käseküchlein	CHF 2.00 pro Stück
Riesencrevetten frittiert	CHF 2.50 pro Stück
Feine kleine Suppe im Gläsli	CHF 2.90 pro Stück