



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Seerestaurant Fischerstube

Seestrasse 21

6424 Lauerz

E-Mail: info@seerestaurant-fischerstube.ch

041 599 64 24

Herzlich Willkommen. Wir freuen uns auf Sie!

Steffi&Volker Schadowske-Gwerder und das gesamte Team

Liebe Gäste

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

Unser Fischerstube Spezial:

Tagessalat oder Tagessuppe

Volkers BRENNI-HAXE

**geschmort in Rotwein und Gemüse (butterzarter Genuss) dazu gibt's
leckeres Risotto und immer „äs chlises Verdäuerli“ von
der Schaubrennerei Z'Graggen**

45.-

Menüs zum selber zusammenstellen

Kleine Suppen:

Feine Kohlrabicremesuppe mit Thymian-Rahmhaube	CHF 8.50
Kräuter-Weissweincremesuppe mit Muotathaler Schinkenspeckstreifen	CHF 9.50
Klare Rindsbouillon mit Tomatenwürfeln und frischen Champignons	CHF 8.50
Süsskartoffelcremesuppe mit Kräutersauerrahm	CHF 8.50
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit kleinem Speckspiessli	CHF 10.50
Feine Eierschwämmlicremesuppe mit Schnittlauchrahmhaube (saisonal)	CHF 9.50
Muskatkürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)	CHF 8.50
Volker's Fischsuppe mit frischem Fisch, Gemüse, Safran und Pernot	CHF 12.50
Kalte Gurkencremesuppe mit Zraggen Gin parfümiert mit hausgebeiztem Lachs	CHF 15.50
Geeiste Peperonicremesuppe süss-scharf mit gebratenem Pouletspiessli	CHF 12.50

Kleine Salate:

Gemischte grüne Blattsalate	CHF 8.50
Bunt gemischter Salat – je nachdem was der Markt bietet	CHF 10.50
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Rucola und Balsamicodressing	CHF 14.50
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pilzen mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen	CHF 14.50
Gemischte Blattsalate mit Muotathaler Schinkenspeck und gehobeltem Alpkäse vom Oski	CHF 14.50
Bunt gemischter Salat mit geräuchertem Forellenfilet der gebr. Baumann	CHF 16.50
Kleiner Salat mit Frischkäseroulade und Dörrtomatenvinaigrette	CHF 14.50
Bunter Salat mit gebratenen Riesencrevetten an gelbem Curry (3 Stk.)	CHF 16.50
Couscous Salat mit Gemüse serviert mit pikantem Pouletspiessli und feinem Minz-Joghurt	CHF 14.50

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

Diverse Vorspeisen und Zwischengänge:

Lachsforellencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsenocke an feiner Basilikumvinaigrette	CHF 17.50
Zucchinicarpaccio mit gelbem Currydressing mit gebratenem Felchenfilet	CHF 17.50
Kleines Rindsfiletcarpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan serviert mit Dörrtomatenvinaigrette	CHF 22.00
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 19.50
Kleines Kräuterrisotto serviert mit gebratenem Lachsforellenfilet mit Dörraprikosenpesto	CHF 17.50
Gemüserisotto mit hausgebeiztem Lachs und Basilikumschaum	CHF 17.50
Feine Pasta an roter Curryrahmsauce (leicht scharf) mit gebratenen Riesencrevetten	CHF 17.50

Hauptgänge:

Gebratene Maispoulardenbrust auf Pilzragout und Rosmaringumäli	CHF 27.00
Pouletbrust mit Salbeijus auf saisonalem Risotto mit Speckbohnen	CHF 26.50
Am Stück gebratenes Schweinssteak mit Kräutern und Senf auf Rahmwirz (saisonal) und hausgemachten Spätzli	CHF 27.00
Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Muotathaler Schinkenspeck gemacht serviert auf feinem Risotto und Balsamicojus	CHF 27.50
Schweinsgeschnetztes an Kräuterschnapsrahmsauce serviert mit Pommes Frites oder im Kräuterreisring	CHF 26.00
Pouletbrust im Rauchschinkenmantel mit Dörrzwetschgen gemacht mit Rosmarinjus und saisonalem Gemüserisotto	CHF 27.50
Frisch aus dem Ofen: Schweinshalsbraten mit grobem Senf und Kräutern serviert auf Rahmwirz (saisonal) und hausgemachten Spätzli	CHF 26.00
Gebratenes Lammentrécôte mit Thymian-Portweinjus serviert mit Schnittlauch-Gumälistock und kleinem Gemüse	CHF 39.50
Rosa gebratenes Lammentrecote unter Kräuterkruste mit kräftigem Rotweinschalottenjus serviert mit Gumälistock	CHF 39.50
Rosa gebratenes Rindsentrécôte mit rosa Pfefferrahmsauce saisonales Gemüse und Gumäligratin	CHF 39.50
Rindsfilet am Stück gebraten (ca. 180gr) mit Kräutern und grobem Senf dazu Rosmarinjus und saisonales Risotto (z.B. Spargelrisotto)	CHF 52.00
Am Stück gebratenes Hirschentrecote (ca. 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 34.50
Zanderfilet gebraten, an Rahmsauce von gelber und roter Peperoni serviert mit Kräuterrisotto und Kefen	CHF 38.50
In Olivenöl und Thymian gebratenes Doradenfilet auf Zitronenrisotto mit Prosecco-Rahmsauce	CHF 34.50

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 26.00
Saisonales Risotto (z.B. Spargelrisotto) mit Frischkäsenocke	CHF 21.00
Hausgemachte Spätzli an feiner Gemüserahmsauce mit Muotathaler Alpkäse überbacken	CHF 22.50
Gefüllte Gemüsecrêpes mit Minzjoghurt-Dip	CHF 22.00
Gelbes Gemüse-Früchte-Curry im Kräuterreisring serviert	CHF 24.50
Pastateller an feinem Tomaten-Gemüseragout	CHF 18.50

Desserts und Käse:

Feines hausgemachtes Panna Cotta mit Kirschlikör oder Nusslikör	CHF 9.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Kirschlikör und Früchte	CHF 12.50
Schokoladenmousse Whisky-Cream gemacht im Weck-Glas serviert mit saisonalen Früchten	CHF 12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Eierkirschglace	CHF 14.50
Eingelegte Früchte in Kirschlikör mit Vanilleglace und Rahm	CHF 12.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 10.50
Gebrannte Creme mit marinierten saisonalen Früchten	CHF 12.50
Schwyzer gebrannte Creme garniert mit Früchten	CHF 12.50
Affogato al caffè – eine Kugel Vanilleglace mit frischem Espresso	CHF 8.50
Eine Kugel saisonales Sorbet mit Prosecco	CHF 8.50
Zwei Kugeln saisonales Sorbet mit Prosecco	CHF 10.50
Lauwarmer Kirschen mit hausgemachtem Zraggen Eierkirschglace	CHF 10.50
Himbeerlikörparfait serviert mit frischen Beeren der Saison	CHF 12.50
Mascarpone-Honig-Creme auf frischen Früchten	CHF 10.50
Kleiner Käseteller mit Früchten und Nüssen	CHF 12.50
Gebackener tessiner Formaggino mit Feigensenf und Maggia Brot	CHF 11.00

UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS:

Menü 1

Gemischte Blattsalate mit Muotathaler Schinkenspeck

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

Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace

49.50

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

54.50 p.P.

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

67.50 p.P.

Menü 8

Zucchinicarpaccio mit gelbem Currydressing
mit gebratenem Lachsforellenfilet

Süsskartoffel-Ingwersuppe mit kleinem Speckspiessli

Spinatrisotto mit gebackenem tessiner Formaggino
mit Dörraprikosenpesto

Rosa gebratenes Rindsentrécôte mit rosa Pfefferrahmsauce
saisonales Gemüse und Gumäligratin

Hausgemachtes Whiskeycream Parfait mit
mariniertem Erdbeer-Minzsalat (saisonal)

82.50.- p.P

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.
Seerestaurant Fischerstube, Lauerz – Gültig ab Januar 2021

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 14.50 pro Portion
Gemüsedips: Verschiedene Gemüsestängeli mit Joghurt-Minz-Dip	CHF 4.20 pro Gläsli
Partybrötli mit Käse, Schinken oder Salami	CHF 3.50 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.50 pro Stück
Kleine Käseküchlein	CHF 3.00 pro Stück
Riesencrevetten frittiert	CHF 3.50 pro Stück
Feine kleine Suppe im Gläsli	CHF 3.00 pro Stück