



# Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

## 2022

Seerestaurant Fischerstube

Seestrasse 21

6424 Lauerz

E-Mail: [info@seerestaurant-fischerstube.ch](mailto: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**



## Menüs zum selber zusammenstellen

### Kleine Suppen:

Feine Kohlrabicremesuppe mit Thymian-Rahmhaube	CHF 9.-
Kräuter-Weissweincremesuppe mit Muotathaler Schinkenspeckstreifen	CHF 10.50
Klare Rindsbouillon mit Tomatenwürfeln und frischen Champignons	CHF 9.50
Süsskartoffelcremesuppe mit Kräutersauerrahm	CHF 9.50
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit kleinem Speckspiessli	CHF 11.50
Feine Eierschwämmlicremesuppe mit Schnittlauchrahmhaube (saisonal)	CHF 11.50
Muskatkürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)	CHF 9.50
Volker's Fischsuppe mit frischem Fisch, Gemüse, Safran und Pernot	CHF 14.50
Kalte Gurkencremesuppe mit Zraggen Gin parfümiert mit hausgebeiztem Lachs	CHF 16.-
Geeiste Peperonicremesuppe süss-scharf mit gebratenem Pouletspiessli	CHF 13.-

### 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 15.-
Gemischte Blattsalate mit Muotathaler Schinkenspeck und gehobeltem Alpkäse vom Oski	CHF 15.50
Bunt gemischter Salat mit geräuchertem Forellenfilet der gebr. Baumann	CHF 16.50
Kleiner Salat mit Frischkäseroulade und Dörrtomatenvinaigrette	CHF 15.50
Kleiner Salat mit Rauchlachsroulade und Dörrtomatenvinaigrette	CHF 17.50
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 15.50

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.  
Seerestaurant Fischerstube, Lauerz – Gültig 2022

## **Diverse Vorspeisen und Zwischengänge:**

Lachsforellencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsenocke an feiner Basilikumvinaigrette	CHF 17.50
Zucchinicarpaccio mit gelbem Currydressing mit gebratenem Felchenfilet	CHF 18.50
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 19.50
Kleines Kräuterrisotto serviert mit gebratenem Lachsforellenfilet mit Dörraprikosenpesto	CHF 18.50
Gemüserisotto mit hausgebeiztem Lachs und Basilikumschaum	CHF 17.50
Feine Pasta an roter Curryrahmsauce (leicht scharf) mit gebratenen Riesencrevetten	CHF 17.50

## **Hauptgänge:**

Gebratene Maispouardenbrust auf Pilzragout und Rosmaringumäli	CHF 27.50
Pouletbrust mit Salbeijus auf saisonalem Risotto mit Speckbohnen	CHF 27.50
Am Stück gebratenes Schweinssteak mit Kräutern und Senf auf Rahmwirz (saisonal) und hausgemachten Spätzli	CHF 27.50
Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Muotathaler Schinkenspeck gemacht serviert auf feinem Risotto und Balsamicojus	CHF 28.50
Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterschnapsrahmsauce serviert mit Pommes Frites oder im Kräuterreisring	CHF 27.00
Pouletbrust im Rauchschinkenmantel mit Dörrzwetschgen gemacht mit Rosmarinjus und saisonalem Gemüserisotto	CHF 28.50
Frisch aus dem Ofen: Schweinshalsbraten mit grobem Senf und Kräutern serviert auf Rahmwirz (saisonal) und hausgemachten Spätzli	CHF 26.50
Gebratenes Lammentrécôte mit Thymian-Portweinjus serviert mit Schnittlauch-Gumälistock und kleinem Gemüse	CHF 42.50
Rosa gebratenes Rindsentrécôte mit rosa Pfefferrahmsauce saisonales Gemüse und Gumäligratin	CHF 42.50
Rindsfilet am Stück gebraten (ca. 180gr) mit Kräutern und grobem Senf dazu Rosmarinjus und saisonales Risotto (z.B. Spargelrisotto)	CHF 54.50

Volkers BRENNI-HAXE geschmort in Rotwein und Gemüse (butterzarter Genuss) dazu gibt's leckeres Risotto und immer „äs chlises Verdäuerli“ von der Distillerie Z'Graggen 38.-

Am Stück gebratenes Hirschentrécôte (ca. 170gr) unter der Baumnusskruste mit Wachholderrahmsauce serviert mit Volker's hausgemachtem Rotkraut und Spätzli mit Wildgarnitur	CHF 45.-
Gebratenes Lachsforellenfilet auf saisonalem Gemüse mit Kräuter-Weissweinsauce serviert mit Rosmaringumäli	CHF 35.50
Zanderfilet gebraten, an Rahmsauce von gelber und roter Peperoni serviert mit Kräuterrisotto und Kefen	CHF 39.50
In Olivenöl und Thymian gebratenes Doradenfilet auf Zitronenrisotto mit Prosecco-Rahmsauce	CHF 35.50

### **Vegetarische Köstlichkeiten:**

Auberginen-Piccata mit Tomatenbasilikumragout serviert mit Kräuter-Pilavreis	CHF 24.50
Zwei Pastetli gefüllt mit saisonalem Gemüse-Pilzragout	CHF 24.-
Feines Risotto mit gebratenen saisonalen Pilzen	CHF 27.00
Saisonales Risotto (z.B. Spargelrisotto) mit Frischkäsenocke	CHF 22.50
Hausgemachte Spätzli an feiner Gemüserahmsauce mit Muotathaler Alpkäse überbacken	CHF 24.50
Gelbes Gemüse-Früchte-Curry im Kräuterreisring serviert	CHF 26.50
Frische Pasta in Basilikumrahmsauce mit Cherrytomaten und gebratenen Pilzen	CHF 26.50



### **NEWS:**

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

## Desserts und Käse:

Hausgemachtes Panna Cotta und frische Früchte (mit Kirschlikör +1.-)	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 13.-
Schwyzer gebrannte Creme garniert mit Früchten	CHF 13.-
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
Lauwarme Kirschen mit hausgemachtem Zraggen Eierkirschglace	CHF 12.-
Himbeerlikörparfait serviert mit frischen Beeren der Saison	CHF 12.50
Mascarpone-Honig-Creme auf frischen Früchten	CHF 11.50
Kleiner Käseteller mit Früchten und Nüssen	CHF 12.50

## 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.**



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.  
Seerestaurant Fischerstube, Lauerz – Gültig 2022

# 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

52.50

## 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

57.50 p.P.



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.  
Seerestaurant Fischerstube, Lauerz – Gültig 2022

**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

72.50 p.P.

**Menü 4**

Zucchincarpaccio 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)

89.- p.P



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.  
Seerestaurant Fischerstube, Lauerz – Gültig 2022

**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 24.50 pro Plättli
Apéro-Dreierlei: Oliven, Muotathaler Alpkäse und Dörrotomaten	CHF 14.50 pro Portion
Gemüsedips: Verschiedene Gemüsestängeli mit Joghurt-Minz-Dip	CHF 6.50 pro Gläsli
Partybrötli mit Käse, Schinken oder Salami	CHF 4.- pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 4.- pro Stück
Kleine Käseküchlein	CHF 3.50 pro Stück
Riesencrevetten frittiert	CHF 4.- pro Stück
Feine kleine Suppe im Gläsli	CHF 3.50 pro Stück



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.  
Seerestaurant Fischerstube, Lauerz – Gültig 2022