

Seerestaurant Fischerstube in Lauerz
E-Mail: info@seerestaurant-fischerstube.ch

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**

Zusammengestellte Menüs für Gruppen ab 10 Pers.

Unser Fischerstube Spezial:

Tagessalat/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.-

Menü 1

Tagessalat/Tagessuppe

**Muotathaler Fleischkäse mit Zwiebel-Gemüse-Jus
serviert mit hausgemachten Spätzli**

Kirschkompott mit hausgemachtem Eierkirschglace

36.50 p.P.

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

Menü 2

Lauchcremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterschnapsrahmsauce
serviert mit Pommes Frites *oder* im Kräuterreisring

Hausgemachtes Panna Cotta mit Kirschlikör und Früchten

36.50 p.P.

Menü 3

Kleiner Salat mit Muotathaler Schinkenspeck

Gebratenes Schweinsschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce,
feine Pasta und saisonalem Gemüse

Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace

37.50 p.P.

Menü 4

Rüeblicremesuppe

Pouletbrust im Rauchschenkenmantel mit Dörrzwetschgen
gemacht mit Rosmarinjus und saisonalem Gemüserisotto

Schwyzer gebrannte Creme garniert mit Früchten

38.50 p.P.

Menü 5

Tagessalat/Tagessuppe

Frisch aus dem Ofen: Schweinshalsbraten mit grobem Senf und Kräutern serviert auf Rahmwirz und hausgemachten Spätzli

Affogato al caffè – eine Kugel Vanilleglace mit frischem Espresso

36.50

Menü 6

Kleiner Salat an Dörrtomaten-Speckvinaigrette

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

Schokomousse im Gäsli mit Orangen-Minzsalat

41.50 p.P.

Menü 7

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

64.50 p.P.

Menü 8

Zucchincarpaccio mit gelbem Currydressing
mit gebratenem Felchenfilet

Süsskartoffel-Ingwersuppe mit kleinem Speckspiessli

Spinatrisotto mit gebackenem Muotathaler Geisskäslein
mit Dörraprikosenpesto

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit rosa Pfefferrahmsauce
saisonales Gemüse und Gumäligratin

Hausgemachtes Whiskeycream Parfait mit
mariniertem Erdbeer-Minzsalat (saisonal)

79.- p.P.