



Speisekarte

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 12.80
mit Sprossen, Kernen und Croûtons

Bruschetta 13.80
Ciabattabrot mit lauwarmen Tomatenwürfeln,
Basilikumpesto und Parmesanspänen

Caprese Salat 19.80
Tomaten mit Büffelmozzarella,
Basilikumpesto und Balsamico

Rindstatar 22.80 34.80
mit Salzbutter und Brioche Toast

separat dazu: Cognac, Calvados oder Z'graggen Whisky 2 cl 4.80

Crevetten Cocktail 19.80
Black Tiger Crevetten
an Cocktailsauce und Salatbouquet

Weissweinsuppe 13.80
mit Wildkräutern und Mostbröckli



Hausgemachte Pasta

Spaghetti Carbonara Rahmsauce, Speck und Ei	25.80
Penne al Limone Zitronensauce, Poulet, Tomatenwürfeln und Petersilie	26.80
Penne della Casa Tomatensauce, Rindsfiletstreifen, Knoblauch, Chili, Weisswein und Rucola	29.80
Spaghetti al Zafferano Safransauce, Crevetten und Zucchettistreifen	29.80
Spaghetti Mediterrane Ratatouille, Büffelmozzarella und Rucola	24.80



Aus der Region

Innerschwyzer Cordon bleu Schweins Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Ägeri Bergkäse dazu House Frites und Marktgemüse	38.80
Grilliertes Kalbskotelett vom Muotathal mit Kräuterbutter dazu Parmesanrisotto und Marktgemüse	56.80
Schweins Spareribs mit BBQ-Glasur dazu Coleslaw-Salat und House Frites	34.80
Schwyzer Burger Rindsfleischburger, hausgemachtes Burgerbun, Tartarsauce, Ägeri Raclettekäse, Speck, Spiegelei, Tomaten und Eisbergsalat dazu House Frites	28.80
Pulled Pork Burger Niedergearter Luzerner Schweinshals gezupft, hausgemachtes Burgerbrot, BBQ-Sauce mit Z'graggen Whisky verfeinert, Cheddarkäse, Eisbergsalat und Tomaten dazu House Frites	27.80
Schweizer Pouletflügeli im Chörbli mit Haussauce dazu House Frites oder Blattsalat	25.80

Alternativ: Süsskartoffel Frites

+ 2.00

Fleisch

Gebratenes Rindsfilet (200 g) 53.00
mit Sauce Béarnaise
dazu House Frites und Marktgemüse

Dry Aged Fleisch

Aus dem Dry Ager unseres Partnerbetriebes
Steakhouse & Pizzeria Kuonimatt, Kriens

Dry Aged Fleisch entsteht durch eine spezielle Reifemethode, bei der das Fleisch mehrere Wochen unter kontrollierten Bedingungen an der Luft reift. Dabei verliert es Wasser, wird zarter und entwickelt ein intensives, nussig-aromatisches Aroma. Dieser Prozess macht das Fleisch besonders hochwertig und bei Kennern beliebt.

Schweizer Weiderind Entrecôte (200 g) **DRY AGED** 56.00
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Parmesanrisotto und Marktgemüse

Fisch

Fitness Teller 29.80
mit Egliknusperli und Tartarsauce

Gebratenes Felchenfilet «Müllerin Art» 39.80
dazu Salzkartoffel und sautierter Blattspinat

Crevetten an Piri Piri Sauce 36.80
dazu Ratatouille und Ciabattabrot

Gebratenes Zanderfilet 38.80
an Kräutersauce, dazu Safranrisotto und Marktgemüse

Deklarationen

Herkunft unseres Fleisches

Kalb	Schweiz, Muotathal
Rind	Schweiz Irland Australien* USA
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Vorderschinken	Schweiz (Schweinefleischherzeugnis gekocht)
Rohschinken	Schweiz Italien

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Herkunft unserer Fische

Felchen	Schweiz, Fischerei Schwendeler
Lachs	Schottland Zucht (FOS)
Black Tiger Crevetten	Vietnam Zucht
Jakobsmuscheln	Pazifik
Wolfsbarsch	Griechenland Spanien
Zander	Estland (Ostsee)
Egli	Estland (Ostsee)

Sonstiges

Ägeri Raclettekäse	Schweiz, Chäsladä Unterägeri
Ägeri Bergkäse	Schweiz, Chäsladä Unterägeri
Brot/Backwaren	Schweiz, Romer's Hausbäckerei

Zutaten

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Pasta

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta (ca. 20 Minuten Wartezeit).

Alkohol und Spirituosen

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr und Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitende dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Zwischen Gipfeln und Wellen –
Genuss pur in perfekter Lage!

Schenken leicht gemacht – mit unseren
Print@Home-Gutscheinen!

Bestellen Sie schnell und einfach online, drucken Sie Ihren
Gutschein sofort aus und schenken Sie Genussmomente in
allen AO Gastro Restaurants. Flexibel, bequem und immer das
perfekte Geschenk!



Webseite

Unvergessliche Momente in der Fischerstube Lauerz!

Ob Familienfeier, Geburtstag oder Firmenessen – geniessen
Sie köstliche Speisen in einzigartiger Atmosphäre. Für
Anfragen steht Ihnen unsere Geschäftsführerin
Sarah Betschart gerne zur Verfügung:
info@fischerstube-lauerz.ch

Seerestaurant Fischerstube | Seestrasse 21 | 6424 Lauerz
info@fischerstube-lauerz.ch | www.fischerstube-lauerz.ch | Tel. 041 599 64 24



Webseite

