



# 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** 25.80  
Rahmsauce, Speck und Ei

**Penne al Limone** 26.80  
Zitronensauce, Poulet,  
Tomatenwürfeln und Petersilie

**Penne della Casa** 29.80  
Tomatensauce, Rindsfiletstreifen,  
Knoblauch, Chili, Weisswein und Rucola

**Spaghetti al Zafferano** 29.80  
Safransauce, Crevetten  
und Zucchettistreifen

**Spaghetti Mediterrane** 24.80  
Ratatouille, Büffelmozzarella und Rucola



## Aus der Region

**Innerschwyzer Cordon bleu** 38.80  
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli  
und Ägeri Bergkäse  
dazu House Frites und Marktgemüse

**Grilliertes Kalbskotelett vom Muotathal** 56.80  
mit Kräuterbutter  
dazu Parmesanrisotto und Marktgemüse

**Schweins Spareribs** 34.80  
mit BBQ-Glasur  
dazu Coleslaw-Salat und House Frites

**Schwyzer Burger** 28.80  
Rindsfleischburger, hausgemachtes Burgerbun,  
Tartarsauce, Ägeri Raclettekäse, Speck, Spiegelei,  
Tomaten und Eisbergsalat  
dazu House Frites

**Pulled Pork Burger** 27.80  
Niedergearter Luzerner Schweinshals gezupft,  
hausgemachtes Burgerbrot, BBQ-Sauce mit Z'graggen  
Whisky verfeinert, Cheddarkäse, Eisbergsalat und Tomaten  
dazu House Frites

**Schweizer Pouletflügeli im Chörbli** 25.80  
mit Haussauce  
dazu House Frites oder Blattsalat

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 vom Sempachersee 39.80  
«Müllerin Art»  
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 (Schweinefleischerzeugnis gekocht)
Rohschinken	Schweiz   Italien

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

## Käse

Ägeri Raclettekäse	Chäsladä Unterägeri
Ägeri Bergkäse	Chäsladä Unterägeri

## Herkunft unserer Fische

Felchen	Schweiz (Sempachersee)   Wild & Netz
Lachs	Schottland   Zucht (FOS)
Black Tiger Crevetten	Vietnam   Zucht
Jakobsmuscheln	Pazifik
Wolfsbarsch	Griechenland   Spanien
Zander	Estland (Ostsee)
Egli	Estland (Ostsee)

## 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.

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. | CHE-282.863.184



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



Webseite

