

*Fischer's*

Lieblingsfang



# Vorspeise

## SCHWIMMER

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salat Kastanienbaum</b>                                                                             | 18    |
| saisonaler Blattsalat an Hausdressing<br>mit gebratenen Rotgarnelen                                    |       |
| <b>Geräuchertes Lachstatar</b>                                                                         | 22/30 |
| Limetten, Peperoncini und Rosmarinfocaccia                                                             |       |
| <b>Lauwarmer Süsskartoffel-Salat mit Sauerrahm</b>                                                     | 19    |
| geräucherter Lachs                                                                                     |       |
| hausgemachte Falafel  | 14/22 |

## NICHTSCHWIMMER

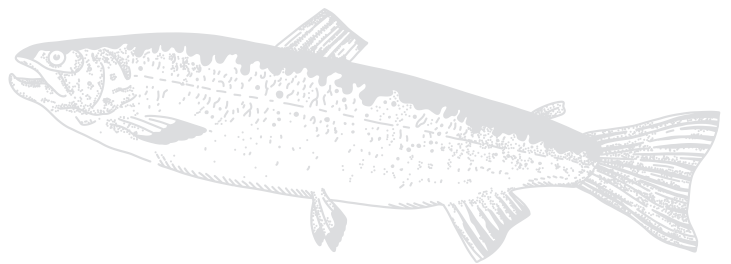
|                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Saisonaler Blattsalat</b> an Hausdressing  | 9  |
| <b>Gemischter Salat</b> an Hausdressing       | 12 |
| <b>Burrata Mozzarella</b>                                                                                                        | 17 |
| Cherrytomatensalat und Balsamico                                                                                                 |    |
| <b>Saisonale Suppe</b>                        | 9  |



# Hauptspeise

## SCHWIMMER

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Ganzer Saibling</b>                                                                                                   | 39 |
| in der Folie gebacken, mit Rosmarin und Zitrone<br>auf Kartoffelscheiben und Oliven<br>(Mindestens 20 Minuten Wartezeit) |    |
| <b>Forellenfilet Luzerner Art</b>                                                                                        | 36 |
| Salzkartoffeln                                                                                                           |    |
| <b>Sautiertes Zanderfilet</b>                                                                                            | 38 |
| Grilliertes Gemüse und Kräuteröl                                                                                         |    |
| <b>Lachstranche im Tomatensaft gegart</b>                                                                                | 32 |
| Basilikumravioli und Cherrytomaten Ragout                                                                                |    |
| <b>Gedünstete Rotgarnelen Aglio e Olio</b>                                                                               | 34 |
| Zitronenrisotto                                                                                                          |    |
| <b>Hausgemachte Egliknusperli</b>                                                                                        | 29 |
| Tartarsauce und Salatvariation                                                                                           |    |



# Hauptspeise

## NICHTSCHWIMMER

### Luzerner Rindsentrecôte

42

Kräuterbutter, hausgemachter Jus,  
neue Kartoffeln und Saisongemüse

### Basilikumravioli

28

Burrata und Cherrytomaten-Ragout

### Zitronenrisotto

25

Geräucherter Tofu an Kräuteröl  
und Cime di Rapa 



## UNENTSCHLOSSEN?

### «Surf & Turf»

46

Luzerner Rindsentrecôte mit einer gebratenen Rotgarnele,  
Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, hausgemachter Jus  
und Pommes Frites

# Menü

## SCHWIMMERMENÜ ZUM TEILEN

Ein absoluter Leckerbissen: Geniessen Sie die Fischvielfalt direkt am Vierwaldstättersee. Unser Küchenchef verführt Sie und Ihre Begleitung gerne mit unserem Menü zum Teilen.

**Gemischte Salatschüssel**  
an Hausdressing

oder

**Saisonaler Suppentopf**

...

**Schwimmerplatte mit Seeblick**  
Zitronenrisotto, Salzkartoffeln  
und saisonalem Gemüse

...

**Süsses Dessertbrett**

oder

**Salziges Käsebrett**



Pro Person 66

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und Fisch. Lachs aus Norwegen, Rotgarnelen aus Argentinien. Bei Unklarheiten zu Allergenen und Bedarf zu weiterführenden Information kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

 vegan  optional vegan