

Restaurant Fischli...am See

2026

Gruppen Menu

Liebe Gäste,

Wir sind ein Mini Team und bieten für Gruppen ab 8 bis 52 Personen
ausschliesslich ein vorbestimmtes Programm.

>>> Die Wein Variante dazu muss vorbestimmt werden.

>>> Für Wasser und Kaffee verrechnen wir eine Fixe Pauschale pro Gast von 9.50.

>>> Alles geht auf eine Gesamtrechnung die Gesamt zu begleichen ist.

Wenn für Sie diese Gruppe Regeln kein Problem sind dann sind Sie bei uns Goldrichtig. Wir bitten um Verständnis, wir haben uns aus unserer langjährigen Erfahrung dazu entschlossen dies nur so anzubieten.

Restaurant Fischli...am See,

Im Dorf 6, 6466 Bauen

041 878 01 10

www.fischliamsee.ch

Bitte Anfragen via E-mail

fischliamsee@bluewin.ch

Wein Varianten weiss/rot

URI

Petite Arvine, Weiss, Ur-Wy, Altdorf 7/10 Fl. 59.-
Pinot Noir Barrique, Rot, Ur-Wy, Altdorf 7/10 Fl. 69.-

TICINO

Casa Bianca, Merlot Weiss, Corti/Gialdi, Ticino 7/10 Fl. 55.-
Casa Rossa, Merlot Rot, Corti/Gialdi, Ticino 7/10 Fl. 55.-

FISCHLI KLASSIKER

Kleiner Salat an unserem Haus-Dressing

Ürner Lachsforellenfilet im Ofen gebacken an allerlei Aromen auf Daniele's Risotto

oder

Brasato: Tessiner Rindsschmorbraten an Kräftiger Gemüse-Jus, Daniele's Risotto
(Risotto gibt's immer genug Nachservice)

Dessert Cocktail: Mandelbiskuit, Saisonfrüchte, Glace und Mango o. Erdbeerschaum

59.- + 9.50 (W&K Pauschale)

KNUSPERLI MENU

Feine Tagessuppe

Egli Knusperli im Bierteig mit Hausmayonnaise
dazu Salat und Pommes Frites oder Risotto, auf Tisch zum selber nehmen

Erdbeertörtli an Vanille-Mascarpone Crème

57.- + 9.50 (W&K Pauschale)

Gerichte zur Vorspeise

Kleiner Salat an unserer Haussauce 9.50 ...mit Burratina an Kräuteröl 14.50

Kleiner Salat mit gebratenem Rauchspeck an Röstzwiebeln-Dressing 15.-

Edel Burratina an Kräuteröl auf lauwarmen Champignons und Dörraprikosen 14.-

Feine Cremesuppe, je nach Saison: Spargel, Kohlräbli, Lauch, Basilikum, Petersilie, Kürbis... 9.50

Hauptgänge

Ürner Lachsforellenfilet im Ofen gebacken mit allerlei Aromen 39.-

Egli Knusperli (D) im Bierteig an feiner Hausmayonnaise 34.50

Feine Schweinsfilet Médailles (150 gr.) mit Champignons-Gemüse Rahmsauce 39.-

Saftiger Kalbs-Hackbraten Chef's Art mit feiner Gemüse Jus 39.-

Brasato: Tessiner Rindsschmorbraten an kräftiger Gemüse Jus 39.-

Einheimisches Schweinssteak (180 gr.) mit Dörraprikosen-Balsamico Jus 34.-

Entrecôte Double vom Top Schweizer Rind an Gemüse-Rotwein Jus (180 gr.) 49.-

Zartes Einheimisches Kalbssteak an Gotthard Pilzli-Gemüserahmsauce 150 gr. 49.- / 180 gr. 58.-

Im Ofen langsam ganz geschmorte Schweins Haxe (500 gr.) an kräftiger Gemüse Jus 39.-

**Zu allen Gerichten Servieren wir unser sehr beliebtes Risotto
(Risotto gibt's immer genug Nachservice)**

Desserts

Dessert Cocktail: Mandelbiskuit, Saisonfrüchte, Glace und Mango o. Erdbeerschaum 9.50

Daniele's Schokokuchen 9.- ...mit Glace + 3.50

Feiner Tessiner Mandelkuchen 9.- ...mit Glace + 3.50

Hausgemachtes Panna Cotta mit Mangosauce und Erdbeeren 12.-

Erdbeertörtli an Vanille-Mascarpone Crème 9.50

Vanilleglace mit Nusslikör oder Mangosorbet mit Ürner Absinth 9.50

Daniele's Dessertli Poesie 14.50