Mittagsschiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.

gastronomie
vierwaldstättersee

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.
Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Rauchlachs stammt aus Norwegen.

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.
Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Hauswein · Eigenprodukt · MSC/ASC Zertifizierung · Vegan

Inhaltsverzeichnis

5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee
7 ~ Unsere Menü-Empfehlung
8 ~ Für den kleinen Hunger
9 ~ Einmal um die Pasta und Klassiker
10 ~ Süsses
12 ~ Kinderangebot
15 ~ Kulinarische Schifffahrten

Menu in English
Menu en Français

Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz: Die Lämmer leben auf der Göschener Alp und die Truten werden von der Familie Muheim in Greppen aufgezogen.

Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Gemeinsam kreieren wir Eigenprodukte, welche innovativ sind und unsere Gäste überzeugen. So wird das Urbräu eigens in Einsiedeln für Tavolago gebraut und der Cuvée Blanche unser Hauswein, wird durch den Zentralschweizer Winzer Stefan Kümin assembliert.

Könnsch au?

Erfahren Sie mehr über unsere Partner auf **www.könnschau.ch**

«Brönnti Crème»

Sie gehört zu den klassischen Dessert-Spezialitäten der Schweiz und blickt auf eine lange, bodenständige Küchentradition zurück. Ihr unverwechselbarer Geschmack entsteht durch sorgfältig karamellisierten Zucker, der nicht als Kruste, sondern direkt in die Crème eingekocht wird. Dadurch erhält sie ihre typisch goldbraune Farbe und das feine, leicht malzige Caramelaroma.

Oft wird sie mit der französischen Crème brûlée oder der spanischen Crema Catalana verglichen. Während diese durch eine flambierte Zuckerschicht ihren charakteristischen Look erhalten, überzeugt die «Brönnti Crème» durch ihre vollständig in die Masse eingebundene Caramelnote. Keine Kruste, kein Bruch – sondern ein durchgängiges, rundes Geschmackserlebnis.

Mit Milch, Rahm und Eiern aus regionaler Herkunft entsteht eine cremige, harmonische Komposition ohne viel Schnickschnack – ehrlich, fein und zeitlos. Unsere Brönnti Crème steht für echten Schweizer Genuss, wie er seit Generationen geschätzt wird.

Menü-Empfehlung

Bunt gemischte Blattsalate **12.50**
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

–

Schweizer Pouletbrust **36.50**
gefüllt mit Frischkäse und Peperoni
mit Ratatouille Ravioli, Wintergemüse und Urbräu Jus

–

Gebrannte Crème **12.50**
mit Meringues-Streuseln, Rahm und Minze

Als Menu **58.00**

Unsere vegetarische Empfehlung

Bunt gemischte Blattsalate **12.50**
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

–

Vegane Ratatouille-Ravioli mit Gotthard-Bio-Edelpilzen **29.50**
dazu Spinat, Olivenöl und Sbrinz

–

Gebrannte Crème **12.50**
mit Meringues-Streuseln, Rahm und Minze

Als Menu **52.00**

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 12.50
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden klein 10.50
gross 16.50

«Best of Lake Lucerne» 24.50
Nidwaldner Landjäger, Schweizer Truthahnschinken,
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli
und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot

Hausgemachte Sandwiches

Alpkäse vom Urnerboden 8.50

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Alpkäse vom Urnerboden

Alpmilch von 1200 frei weidenden Kühen, 50 Älpler und über zehn Mitarbeitende.

Am Klausenpass, mitten im Alpenkranz, sorgen würzige Kräuter für besonders genussvolle Milch, die noch kuhwarm in die Alpkäserei Urnerboden AG gelangt und dort auf der grössten Alp der Schweiz zu echtem Alpkäse verarbeitet wird.

Den Alpkäse finden Sie auch auf unseren Frühstücks- und Brunchfahrten.

Kapitänskost

Älplermagronen mit Alpkäse vom Urnerboden 26.50
dazu Apfelmus und Röstzwiebeln
mit Speck + 4.50

Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch 28.50
dazu Apfelmus und Sbrinz

Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack 28.50
dazu Apfelmus

Rotes Curry vom Urner Alplamm 37.00
mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

Unsere Klassiker

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus
mit zweierlei Rüebli und wahlweise Beilage:
Bunter Blattsalat 26.50
Kartoffelstock 28.50
Pommes frites 30.50

MSC-Eglifilets im Backteig frittiert
mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:
Bunter Blattsalat 34.50
Salzkartoffeln 36.50
Pommes frites 38.50

Für unsere kleinen Matrosen

Nik der Matrose empfiehlt:

Kleiner Salat	4.50
Pommes Frites mit Ketchup	9.50
Hacktätschli mit «Seeli»	10.50
Hacktätschli mit Pommes	14.50
Hörnli mit Rindshackfleisch dazu Apfelmus	14.50

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen).

Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES

GRATIS PARKPLÄTZE

KINDER-GEBURTSTAGE

FAMILIENFESTE

IN- UND OUTDOOR SPIELPARADIES

LILIPUTBAHN - RIESIGER EISENBAHNSPASS

VEREINSFEIERN

HOCHZEITEN

SEMINARE

«Und natürlich feines Essen für gross und klein!»

Bertiswilstrasse 40 • 6023 Rothenburg • T 041 280 34 34 • chaernsmatt.ch • info@chaernsmatt.ch

Süsses

Saisonaler Früchtekuchen		**6.50**
mit Rahm		**+ 2.00**
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)		**8.50**
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème		**8.00**
mit Rahm		**+ 2.00**
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)		**14.50**
Kugel Glace oder Sorbet	**pro Kugel**	**4.00**
Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca	**mit Rahm**	**+ 2.00**
Zitrone oder Cassis		

Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeitlassen – das ist Sonntag. Auch wenn's nichts Besonderes zu feiern gibt: Unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag! Einfach buchen im Webshop auf lakelucerne.ch

Schifffahrtsgesellschaft des
Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftestrasse 5 | Postfach
CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67
info@lakelucerne.ch
www.lakelucerne.ch

gastronomie
vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch