



Fondue- und Raclette-Schiff

Wie lässt sich ein gemütlicher Fondue- oder Raclette-Plausch noch steigern? Mit der traumhaften Kulisse des Vierwaldstättersees natürlich. Und weil wir für beide Spezialitäten nur auserlesene Schweizer Käse verwenden, ist ein gelungener Abend garantiert.

Alle unsere Angebote finden Sie auf www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch



Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem kompletten Wein- und Getränkeangebot. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Hörnli-Dampfer 2018

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons 9.50
gerösteten Kernen und hausgemachtem Dressing

Schwingerhörnli à discrétion 24.00
mit vier verschiedenen Saucen:
Bolognaisesauce, Tomatensauce, Carbonarasauce und Pesto

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

Marronimousse mit Meringue 4.50

Felchlin Schokoladen Panna Cotta mit Birnen 4.50

Zwetschgenglace mit Vieille Prune 4.50

Original Tavolago-Brände 40% 2 cl 5.00
Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch,
Williams oder Kirsch

WEISSWEINEMPFEHLUNG

Cuvée Blanche 1 dl 6.80
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach 7.5 dl 47.00
Trauben Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

ROTWEINEMPFEHLUNG

Tavola Rosso 1 dl 6.80
Produzent Villa Bagnolo, Castrocara; assembliert durch den 7.5 dl 47.00
Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Trauben Sangiovese



Cheese Fondue and Raclette Cruise

Good food and great vibes make for a fantastic combination on this jovial evening cruise that showcases the very best of Swiss cuisine. Bring your friends and enjoy the fantastic views that only Lake Lucerne can offer in the late autumn and early winter.

You will find all our offers on www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch



Ask our service employees for the current wine and beverages.
 All meat products are Swiss. All prices are in Swiss franc (CHF) and include VAT.
 We do not serve alcohol to guests under 16 years, and no spirits, alcopops or other distillates to guests under 18 years.

«Hörnli-Dampfer»

Colourful mixed leaf salad with bread croutons 9.50
 roasted seeds and house Dressing

«Schwingerhörnli» all you can eat 24.00
 with four different sauces:
 Bologneser sauce, tomato sauce, pesto and carbonara sauce

FANCY A DESSERT OR A LIQUEUR?

Sweet chestnut mousse with meringue 4.50

Home-made panna cotta with chocolate and pears 4.50

Plum ice cream with Vieille Prune liqueur 4.50

Original Tavolago spirits 40% 2 cl 5.00
 Chrüter (herbs), Pflümli (prunes),
 Zwetschgen (plums), Träsch (apple and pears),
 Williams (pears) or Kirsch (cherries)

WHITE WINE RECOMMENDATION

Cuvée Blanche 1 dl 6.80
 7.5 dl 47.00
 Producer Gebrüder Kumin, Freienbach
 Grapes Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

RED WINE RECOMMENDATION

Tavola Rosso 1 dl 6.80
 7.5 dl 47.00
 Producer Villa Bagnolo, Castrocaro;
 Grapes Sangiovese