



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.

Silvester Spaghettata 2018

Bunt gemischter Blattsalat

mit gerösteten Kernen, Cherrytomaten und Karotten

–

Spaghetti à discrétion

mit vier verschiedenen Saucen:

Bolognaisesauce, Tomatensauce, Carbonarasauce und Pesto

–

Grand Marnier-Parfait

mit Mandarinen und Felchlin Schokolade

–

Für unsere kleinere Gäste

Vanilleglace mit Gummibärli

APERITIF

Glühsecco 10.50

WEISSWEINEMPFEHLUNG

Cuvée Blanche 1 dl 6.80

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach 7.5 dl 47.00

Trauben Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

ROTWEINEMPFEHLUNG

Tavola Rosso 1 dl 6.80

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro; 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.

New Year's Eve 2018 Spaghettata

Colorful mixed leaf salad

with roasted seeds, cherry tomatoes and carrots

–

Spaghetti all you can eat

with four different sauces:

Bologneser sauce, tomato sauce, pesto and carbonara sauce

–

Grand Marnier-Parfait

with tangerine and Felchlin chocolate

–

For our small guests

Vanilla ice cream with jelly bears

APERITIF

Mulled prosecco **10.50**

WHITE WINE RECOMMENDATION

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

RED WINE RECOMMENDATION

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