

Grill & Chill

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastronomie

vierwaldstättersee



**ERFAHREN
SIE MEHR**
gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch



Ein grandioser Start ins Wochenende

Grillieren gilt als Sommervergnügen schlechthin. Mit dem Grill & Chill-Schiff bringen wir diesen trendigen Genuss auf den See und bieten auf dem MS Diamant den perfekten Rahmen, die herrlichen Sommerabende in vollen Zügen zu geniessen.

Bedienen Sie sich an den Buffets im Haupt- und Oberdeck, sowie an den Grills auf den Aussendecks und wie wäre es mit einem krönenden Abschluss auf dem Sonnendeck mit einer Zigarre und einem guten Whiskey?

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Unsere Gerichte sind immer frisch zubereitet. Nur das Beste ist für uns gut genug. Darum kommt es vor, dass wir – wenn das Gewünschte nicht auf dem Markt vorhanden ist, unser eigenes Produkt erfinden. Dies zusammen mit unseren Partnern, die – genau wie wir – voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert. «Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz. Die Lämmer  wachsen auf der Göschener Alp auf und Meeresfrüchte sind MSC/ASC  zertifiziert.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. 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.



Zum Apéro

APERÖ-EMPFEHLUNGEN

«Bullauge»

10.50

Bulgarischer Fruchtwein mit
Grapefruit und Basilikum

Uiuiui

Spumante Pericoloso
Emilia Romagna, Italien
1dl 9.00

WEISSWEIN-EMPFEHLUNGEN

Cuvée Blanche

Freienbach, Schweiz
1dl 7.00
7.5dl 49.00

Müller-Thurgau

AOC Luzern, Schweiz
1dl 8.00
7.5dl 56.00

Bianco Sicilia IGT

Sizilien, Italien
1dl 7.50
7.5dl 52.00

WEITERE GETRÄNKE
UND LIMONANDEN
auf der Seite 17



Salat und Antipasti

ANTIPASTI

Grilliertes Gemüse und grüne Oliven

(Zucchini, Auberginen, Artischocken und Peperoni)

Tomaten & Mozzarella

Melonen & Nidwaldner Rohschinken

Gegartes Innerschweizer Kalbscarpaccio

SALATE

Verschiedene hausgemachte Saisonsalate

Regionales Rohkostgemüse und Blattsalate

Diverse Kerne und geröstete Brotcroûtons

Zweierlei Hausdressings

Tessiner Öl und Essig von Delea





Vom Grill

FLEISCH

Mini-Cervelat und Urner Lamm-Merguez

Mariniertes Schweizer Poulet-Spiessli

Innerschweizer Rindssteak

FISCH

Eden-Shrimps (VN) 🌱

Marinierter ASC-Lachs (NO)

VEGETARISCHE SPEISEN UND BEILAGEN

Ofengemüse und Maiskolben

Baked Potatoes und gebackene Zwiebeln

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Werft-Honig-Mayonnaise, BBQ-Sauce
Zitronen-Minz-Joghurt, Curry-Mayonnaise
Knoblauchsauce, Kräuterbutter und
Chimi-Churri

AUCH IM
WINTER
LUST AUF GRILL?



& AMPERSAND
GRILL RESTAURANT



Biere & Weine

BIERE

Urbräu

3.3dl 5.50

Radler

3.3dl 5.50

Alkoholfreies Bier

3.3dl 5.50

Äs Gäächs

3.3dl 7.00

Alpenbier BIO

3.3dl 7.00

Maisgold

3.3dl 6.50

ROTWEIN-EMPFEHLUNGEN

Tavola Rosso

Emilia Romagna, Italien

1dl 7.00 7.5dl 49.00

Merlot Ticino

DOC Tessin, Schweiz

1dl 7.50 7.5dl 52.00

Rioja El Capitán Reserva

Rioja, Spanien

1dl 7.00 7.5dl 49.00

Pinot Noir AOC Luzern

Luzern, Schweiz

1dl 8.00 7.5dl 56.00

Unsere Top-Weine

CHAMPAGNE

Pol Roger Champagne Brut
Epernay, Frankreich
7.5dl 85.00

WEISSWEIN

Sitenrain Solaris AOC
Luzern, Schweiz
7.5dl 69.00

Chiar di Luna DOC
Tessin, Schweiz
7.5dl 54.00

ROTWEIN

Carato Riserva Merlot DOC
Tessin, Schweiz
7.5dl 89.00

Cavalli Tenuta degli Dei IGT
Toscana, Italien
7.5dl 79.00

Duchesse Aurélie Pomerol AOC
Bordeaux, Frankreich
7.5dl 67.00

Pintia DO
Toro, Spanien
7.5dl 92.00





Wasser & Limo's

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Gurken-Basilikum

2dl 6.50

Ingwer-Limetten

2dl 6.50

Apfel-Kräuter

2dl 6.50

MINERALWASSER UND SOFTGETRÄNKE

Knutwiler Mineralwasser

mit/ohne CO2

5dl 6.80

Sinalco Cola / Cola Zero

3dl 5.00

Elmer Citro

3dl 5.00

Ramseier Apfelschorle

3.3dl 5.00

Ramseier Huustee

3.3dl 5.50

Rivella Rot / Blau

3.3dl 5.50

Zum Abschluss

KÜHLES IM WECKGLAS

Hausgemachte Sorbet's und Glaces

RAST KAFFEE

Kaffee Crème

4.90

Espresso

4.90

Schale / Milchkaffee

5.00

Cappuccino

5.50

Doppelter Espresso

6.00

Latte Macchiato

6.00

L'ART DU THÉ

Tee von L'art du Thé

4.90

English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe,
Grüntee, Verveine, Symphonie de Fruits



Whisky & Zigarren

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g
gastronomie
vierwaldstättersee

Whisky – Uisge Beatha – Lebenswasser

Unser exklusives Whisky-Angebot umfasst herausragende Single Malts der schottischen Inseln sowie der Region Campbeltown. Die Single Malt Auswahl entstand in Zusammenarbeit mit Friends of Isles & Islay, die im Herzen der Luzerner Altstadt an der Furrengasse 13 zu Hause sind.

DAVIDOFF-ZIGARREN

«Der Luxus an einer Zigarre ist nicht der Preis, sondern die Zeit, die man mit ihr verbringt»

Unsere
Servicemitarbeitenden
helfen Ihnen gerne
bei der Auswahl.

DAS
BURGER-SCHIFF
IMMER FREITAGS UND
SAMSTAGS
IM SOMMER.

gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch





gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch