



gastronomie

vierwaldstättersee

Frühsommer 2019



Unsere Frühsommer-Empfehlung

Bunter Tomatensalat mit Schweizer Mozzarella, Melone und Obwaldner Trockenfleisch	16.50
–	
Innerschweizer Schweinsfilet an Rast-Kaffee-Sauce  mit Wildreis und Kefengemüse	33.50
–	
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Vanille und Beeren-Ragout	12.50
Als Menu	59.00

Offenweine passend dazu

Weisswein / Sizilien, Italien

Bianco Sicilia IGT Terre Siciliane	1 dl	7.50
Produzent: Famiglia Breitschmid-Heiniger S.R.L.	7.5 dl	52.00
Trauben: Chardonnay		

Rotwein / Tessin, Schweiz

Merlot Ticino DOC	1 dl	7.50
Produzent: Delea Vini, Losone	7.5 dl	52.00
Trauben: Merlot		



Unsere vegetarische Empfehlung

Bunter Tomatensalat mit Schweizer Mozzarella und Melone	14.50
–	
Frischkäse-Ravioli auf Kefengemüse mit Dallenwiler Geisskäse, Werft-Honig  und Thymian	24.50
–	
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Vanille und Beeren-Ragout	12.50
Als Menu	49.00

Offenweine passend dazu

Weisswein / Sizilien, Italien

Bianco Sicilia IGT Terre Siciliane	1 dl	7.50
Produzent: Famiglia Breitschmid-Heiniger S.R.L.	7.5 dl	52.00
Trauben: Chardonnay		

Rotwein / Tessin, Schweiz

Merlot Ticino DOC	1 dl	7.50
Produzent: Delea Vini, Losone	7.5 dl	52.00
Trauben: Merlot		



Salate und Suppen

Bunt gemischte Blattsalate	9.50
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
Hausgemachte Saisonsuppe	9.50
Sommersalate	
mit Schweizer Ei, Avocado und Radieschen an Limettendressing	16.50
ergänzt mit ASC-Rauchlachs (NO) 	21.50
ergänzt mit Schweizer Schweinsfilet	27.50
Urner Wurst-Alpkäse-Salat	21.50
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	





Klassiker und warme Speisen

Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeбли	26.50
Urner Lammvoressen im Tavola Rosso  geschmort mit Kartoffelstock und Ofengemüse	34.50
MSC-Eglifilets (RU) im Backteig frittiert  mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	34.50
Angus-Luganighe aus Ennetbürgen mit Urbräu-Jus  dazu hausgemachte Röstzwiebeln und Rösti	29.50
Innerschweizer Rindsentrecôte an Sauce béarnaise mit Ofengemüse und Pommes Frites	43.50
Kernser Rigi-Rollen an Basilikumpesto mit Cherrytomaten, Rucola und gehobeltem Sbrinz	24.50





Für unsere kleinen Matrosen

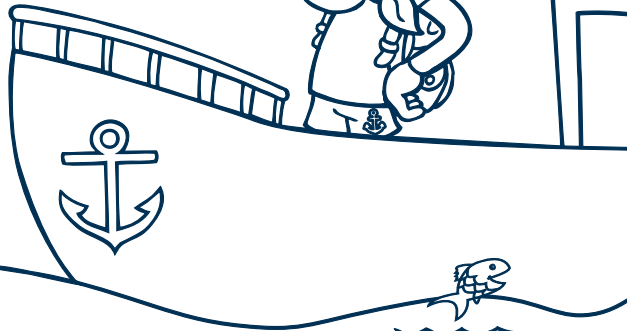
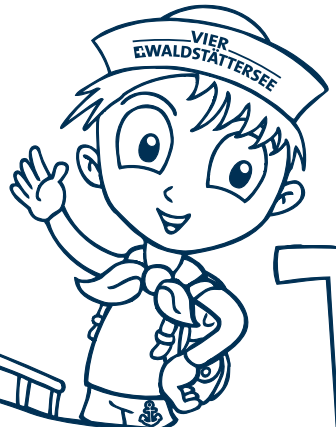
Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat..... CHF 4.50

Pommes Frites mit Ketchup..... CHF 9.00

Hacktätschli mit «Seeli»..... CHF 10.50

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



Weitere Infos über Nik den Matrosen findest
du hier: www.lakelucerne.ch/nik-der-matrose





Für den kleinen Hunger

**Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch
und Ennetbürger Landjäger** 19.50
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot

Urner Alpkäse, grilliertes Gemüse und grüne Oliven 19.50
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot

Heisse Ofen-Kartoffel mit Blattsalaten und Garnituren:

Grilliertes Gemüse, Basilikumpesto und gehobelter Sbrinz 16.50

Kräuter-Sauerrahm, ASC-Rauchlachs (NO)  19.50
Avocado und eingelegte Zwiebeln

Hausgemachte Sandwiches

Urner Alpkäse 8.50

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Nidwaldner Pastrami 9.50



Kuchen und kleine Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.00
Holunder-Joghurt-Crème mit Limetten und Blaubeeren	9.50
Luzerner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel	8.50



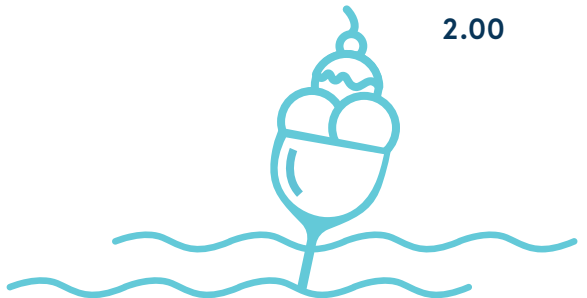


Coupes, Glaces und Sorbets

Coupe Dänemark mit Felchlin-Schokoladensauce	12.50
Coupe Romanoff	13.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)	12.50
Kugel Emmi-Glace oder Emmi-Sorbet Glace: Vanille, Schokolade-Brownie, Caramello und Mocca Sorbet: Zitrone, Blutorange und Mango	3.50
	mit Rahm + 1.50

Eis am Stiel

Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	3.50
Emmi Comella Crunchy Ice	3.00
Emmi Cafè Glace Becher	4.00
Scream Allmond	3.50
Pierrot Wassereis Magic	2.00



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.

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.

Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Messer-Gabel-Symbol (✂) erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung