

Wine & Dine mit Dampf

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee

Lassen Sie sich begeistern

Es gibt Stimmen, die behaupten, rund um den Vierwaldstättersee treffen die Vorzüge der ganzen Schweiz zusammen. Unrecht haben sie sicher nicht. Der See, die Berge, die Stadt sind für Einheimische wie Touristen einmalig. Eine vierte Erlebnisdimension bildet unsere Rundfahrt Wine & Dine mit Dampf.

Der Genuss steht bei uns immer im Vordergrund. Unsere Produkte sind frisch, unsere Partner kompetent, unser Angebot hausgemacht und regional. Das Lammfleisch stammt von der Göscheneralp, der Kaffee aus Ebikon, die Weine von den Hängen am Vierwaldstättersee und das Wasser kommt aus einer uralten Innerschweizer Quelle.

«Härkonft met Härzbluet» ist für uns nicht bloss ein Motto, sondern Teil der DNA. Das werden auch Sie spüren – bei jedem Bissen, den Sie heute Abend geniessen. Und mit jedem Schluck, den Sie sich gönnen.

Schön sind Sie mit uns an Bord!
Herzlich, Ihre Gastgeber

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.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC – Zertifizierung





PILATUS

2'128.5 m. ü. M.

Sagen erzählen, dass früher in den Bergspalten Drachen hausten und der Berg ein Zuhause für Hexen und Zauberer bot.

SCHLOSS MEGGENHORN

Eine Gräfin aus Paris kaufte das **Schloss Meggenhorn** und liess nebenan eine kleine Kapelle bauen. Aus Dankbarkeit, dass sie sich von einer schweren Krankheit erholte, liess sie die 5.5 Meter hohe **Christusstatue** bauen, die man vom See aus bewundern kann.



RIGI

1'797.50 m. ü. M.

Am 21. Mai 1871 wurde die Vitznau-Rigi-Bahn als erste Bergbahn Europas in Betrieb genommen.

LUZERN



LIDO

Das **Lido Strandbad** wurde im Jahr 1919 eröffnet. Das Bad war das erste, in welchem Frauen und Männer gleichzeitig eingehen durften. Nur die Männer durften damals im See schwimmen gehen. Für die Damen wurde dafür ein Coiffeur-Salon eingerichtet.

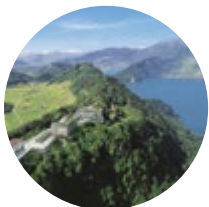


BÜRGENSTOCK

BÜRGENSTOCK

1'128 m. ü. M.

Der **Bürgenstock** liegt im Kanton Nidwalden. 1873 eröffneten die Tourismus-Pioniere Franz Bucher und Josef Durrer das Grand Hotel Kurhaus. 2011 kaufte die Katara Hospitality die Immobilien und eröffnete im Herbst 2017 die Bürgenstock Selection als Resort.



ST. NIKOLAUS

Schutzpatron der Seefahrt der **Heilige St. Nikolaus** schaut auf den Vierwaldstättersee hinunter und beschützt jedes Schiff, welches das Luzerner Seebecken verlässt



GERSAU

Gersau war lange Zeit eine eigenständige Republik, die nicht der Eidgenossenschaft angehörte. Erst 1798 wurde Gersau durch Napoleon der Helvetischen Republik zugeteilt.



Urnersee



Erfrischender Einstieg

Nur das Beste ist für uns gut genug. Darum kommt es vor, dass wir unser eigenes Produkt erfinden. Dies zusammen mit unseren Partnern, die voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert.

KLEIN ABER FEIN

Eigenkreationen von unserem Küchenchef

Nidwaldner Pastrami und Balsamico-Mayonnaise

ASC-Rauchlachs 🐟 mit Dill-Senf-Sauce

Tomatenmousse und Pesto

PRICKELND

uiuiui Spumante Pericoloso

Villa Bagnolo, Castrocaro, Emilia Romagna, Italien

Ein frischer und leichter Schaumwein aus 4 Traubensorten (Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano) mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note.

Urbräu

Das Bier der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees

Ein erfrischendes Bier mit mild-herbem Geschmack, eigens für uns in der Urschweiz gebraut von der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln.



Könnsch de Vito au?

Vito Ballarati ist Weinbauer aus Leidenschaft und ein wahrer Meister seines Fachs. Nicht nur unsere uiuiui verdanken wir ihm, sondern auch unseren eigenen Hauswein Tavola Rosso.





Zum Starten

DREIERLEI TATAR

Geräuchertes Schweizer Forellenfilet
mit gehobeltem Fenchel und Limetten

Schweizer Rindsfleisch
mit eingelegten Zwiebeln und frittierten Kapern

Randen
mit Apfel und Meerrettichcrème

Vegetarische Option:
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen
auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern

IM GLAS

Müller & Thurgau AOC Luzern
Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch

Fachmann Brunner setzt bei der Verarbeitung auf Moderne, Tradition und die hilfreichen Kräfte der Natur. So entstehen Weine mit viel Finesse und Eleganz. Überzeugen Sie sich selber von diesem frischen, spritzigen Weissen mit angenehmer Fruchtsüsse.

Cuvée Blanche VdP
Gebrüder Kümin, Freienbach, Schwyz

Wenn zusammenfindet, was zusammengehört, kann es nur gut herauskommen. In unserer beliebten Eigenkreation ergänzen sich verschiedene Rebsorten gekonnt. Dieser weisse Schwyzer besteht aus Riesling x Silvaner, Blanc de Noir und Muscat. Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.



Gebrüder Kümin, Freienbach

KÖNNSTU DU STEFAN AU?

Jederzeit ein guter Tropfen. Begonnen hat die Weintradition 1902 mit Heinrich Kümin-Wunderli. Seit 2008 leitet sein Urenkel Stefan Kümin in 4. Generation die Geschicke des Betriebs – Hand in Hand mit der Familie und über einem Dutzend Fachleuten, die in Rebbaue, Keller, Beratung und Verkauf ihr Bestes geben. Sie bewirtschaften insgesamt 7 Rebberge – vier davon im Kanton Schwyz, drei in den Kantonen St.Gallen und Schaffhausen.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

60% RIESLING X SYLVANER
30% BLANC DE NOIR
10% MUSCAT



100%
MÜLLER-THURGAU



Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch

Wein aus dem Seetal: mehr als eine Entdeckung.

30 Jahre nach der Gründung der Stadt Luzern anno 1200 wird Hitzkirch erstmals urkundlich erwähnt. In der sieben Jahre später entstehenden Deutschritter-Kommende hätte wohl kaum jemand gedacht, dass in dieser Gegend einmal Weisswein heranreifen würde. Heute hat im historischen Prachtbau neben der Kirche die Weinmanufaktur Brunner samt Vinothek ihren Sitz. Neben erstklassigen Tropfen produzieren sie auch Schaumweine, Balsamico-Essig und Edeldestillate.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

«Härkonft met Härzbluet»

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

DIREKT VON DER ALP

Inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Ihre Idylle wird nur alle paar Tage von einem Bauern unterbrochen, der nach dem Rechten sieht und ihnen ein wenig Salz vorbeibringt. Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt nur, dass wir Ihnen eine besondere Gaumenfreude bereiten können.



FRISCHES GRAS UND SEESICHT

Und viel Auslauf – das bekommen unsere Truten auf dem Bühlhof in Greppen. Hier, über dem Vierwaldstättersee, ist es den Tieren «trutenwohl». Sie bewegen sich frei und können ausgiebig grasen. Deshalb mundet das Fleisch auch so hervorragend.



KÖNNSCH AU? Mehr Informationen dazu auf
gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Einfach aber gut

Ein altes und klassisches Gericht neu entdecken...
Haben Sie Ihre Auswahl schon getroffen?

AUF DEM TELLER

Lozärner Pastetli mit Füllung nach Wahl:

- | | |
|--------------------|---|
| Luzern | Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen |
| Uri | Urner Alplamm 🐏, Brätchügeli an dunklem Tavola-Rosso-Jus |
| Schwyz | Schweizer Truthahn und Brätchügeli an Urbräu-Sauce |
| Unterwalden | Pastetli mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Spinat und Erbsen |

dazu servieren wir Wildreis und Ofengemüse

IM GLAS

Megger Barrique AOC Luzern Weingut Letten, Meggen

Garanoir, welche mindestens 12 Monate eine Barriquelagerung geniessen darf. Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische perfekt zu regionalen Gerichten.

Zweigelt AOC Luzern Weingut Bisang, Altishofen / Dagmersellen

Der sanft-würzige Zweigelt wird aus kleinen Erträgen der besten Lagen produziert und reift 1 Jahr im Eichenfass. Kein Wunder ist dieser Wein mit dem dunklen Rot ein extrareicher Genuss für jeden Gaumen.



PINOT NOIR UND
GARANOIR



Weingut Letten, Meggen

KÖNNSTU DE LÄTTE AU?



Schon seit 7 Generationen ist das «Wiiguet Lätte» ein traditioneller Familienbetrieb. Die Familie Karl und Cornelia Sigrist-Erb stecken gemeinsam mit den beiden Kindern ihr ganzes Herzblut in den pittoresken Betrieb. Seit mehr als 200 Jahren werden Produkte aus eigenem Anbau oder umliegenden Regionen hergestellt. Auf dem Südhang direkt am Vierwaldstättersee sorgt das Seeklima und der Föhn für einen frühen Austrieb der Reben und eine optimale Traubenreife. Übrigens, neben den hochstehenden Weinen werden auch Edelbrände, aus Schweizer Früchten, hergestellt.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

Weingut Bisang, Altshofen/Dagmersellen

KÖNNSTU S' BISANG AU?



Kommt man von Dagmersellen auf die andere Talseite, Richtung Westen, liegt ein gelbes Gebäudeduo in den Rebbergen: Das Weingut Bisang mit den Bewohnern Inès und Thomas Bisang-Heller. Auf fünf Hektaren und vier Standorten wächst ihre reiche Sortenvielfalt heran. Das Ziel: Mit Erfahrung und Intuition die Eigenart, die Seele im Wein zu erhalten... modern, individuell und charmant.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

100% ZWIGELT



Für den Gluscht

AUF DEM TELLER

Trilogie aus Alpkäse vom Urnerboden
mit Lozärner Birnenweggen

IM GLAS

Edel-Likör
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

Winzer aus Leidenschaft. Seit 2002 führen Lukas und Sandra ihr Weingut in 2. Generation. Die 3. Generation wird dereinst übernehmen. «Wir sind eine 'weinverrückte' Winzerfamilie». Der jüngsten Sohn Noel, Jungwinzer, keltert diesen Edel-Likör nach seinen eigenen Vorstellungen und nach klassischem Portweinverfahren aus auserlesenen Gamaret Trauben.

Könnsch s' Baumgartners au?



Könnsch d'Bedeleräpler au?
Alpmilch von 1'200 frei weidenden Kühen, gelangt noch kuhwarm in die Alpkäserei Urnerboden AG um dort zu echtem Alpkäse verarbeitet zu werden. Auch die herrliche Alpbutter kommt von den Alpen am Klausenpass.

Erfrischendes aus der Zentralschweiz

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie.

KNUTWILER MINERALWASSER

Die Ursprünge von Knutwiler liegen 21 Meter unter der Erde in einem Ausläufer des Reussgletschers. Dort sammelt sich das Wasser seit hunderten von Jahren, wird harmonisch mineralisiert und steigt durch einen natürlichen Überdruck vollkommen selbstständig, perfekt geschützt durch eine 14 Meter dicke Lehmschicht an die Oberfläche.

Könnsch de Suti au?



RAST KAFFEE

Perfektion und Nachhaltigkeit: Diese Ambitionen lebt unser exklusiver Kaffee-Lieferant, die Gourmetrösterei Rast Kaffee.

Das traditionsreiche Familienunternehmen röstet ihren Spitzenkaffee in Ebikon bei Luzern. Und ist zusammen mit uns dafür besorgt, dass der Kaffee in der Tasse den allerhöchsten Ansprüchen unserer Gäste genügt.

Könnsch d'Bea und d'Evy au?





Krönender Abschluss

AUF DEM TELLER

Kaffee-Rast-Schnitte

mit Bio-Werfthonig-Joghurt-Glace und Kirschkompott

IM GLAS

Grappa Bagnolo Reserva

Villa Bagnolo, Castrocaro Terme, Italien

Zum Schluss ein kleiner Gruss, im Fass gelagert aus der Emilia-Romagna von unserem Weingut Villa Bagnolo.



Könnsch de Luki au?

Seit dem Frühling 2016 kreieren wir zusammen mit sechs Bienenvölkern unseren Werft-Bio-Honig.

Die Vielfalt des Blütenangebots rund um die Werft sorgt für einen einmaligen, unverwechselbaren Honig-Geschmack.

12 Milliarden Kubikmeter Wasser füllen sieben Arme und Becken

Der Vierwaldstättersee mit seiner fjordähnlichen Form und den bekannten Ausflugszielen rundherum gilt als der vielgestaltigste See der Schweiz. Gebildet in Eiszeiten durch den Reussgletscher, hiess das verzweigte Gewässer mit seinen sieben Becken bzw. Armen bis ins 16. Jahrhundert Luzerner See.

Danach erhielt er seinen Namen von den vier angrenzenden Waldstätten, den heutigen Kantonen Uri, Schwyz, Unterwalden und Luzern. Nebst der Reuss münden auch die Muotha, der Isenthalerbach, die Engelberger Aa und die Sarnen Aa in den Vierwaldstättersee. Einziger Ausfluss ist die Reuss, über deren Nadelwehr der Wasserstand des ganzen Sees reguliert wird. Die naturnahen Flachwassergebiete in den Flussmündungen sowie die Ufer und Freiwasser bilden wertvolle Lebensräume für eine grosse Anzahl Pflanzen und Tieren.

Die rund 12 Milliarden Kubikmeter Wasser bleiben durchschnittlich dreieinhalb Jahre im Seebecken und haben eine Trinkwasserqualität, die sich in den letzten 10 Jahren kaum verändert hat. Im Sommer erreicht der See eine angenehme Badetemperatur von

22 Grad. Letztmals vollständig gefroren war er 1830; im legendären Winter 1963 waren der Alpnachersee und das Luzernerbecken von einer Eisdecke überzogen.

1601 führte ein starkes Erdbeben zu einem Tsunami auf dem viertgrössten See der Schweiz. Rutschungen auf dem Seegrund und der gleichzeitige Bergsturz am Bürgenstock sollen bis zu vier Meter hohe Wellen ausgelöst haben.

Bis zum Bau der Axenstrasse in den Jahren 1863 bis 1865 war der Wasserweg die einzige Verbindung aus dem Norden in den Kanton Uri und zum Gotthardpass. Wer aus dem Nordwesten Europas nach Mailand und zu den italienischen Mittelmeerhäfen gelangen oder nach Rom pilgern wollte, hatte ausschliesslich die Möglichkeit über den Vierwaldstättersee.

Der Vierwaldstättersee in Zahlen

Mittlere Tiefe	104 m
m ü. M.	433 m
Fläche	113.6 km ²
Länge	30 km
Uferlänge	143.7 km

Arme, Buchten und Becken

1. Alpnachersee
2. Horwerbucht
3. Luzernerbecken
4. Küssnachersee
5. Vitznauerbecken
6. Urnersee
7. Gersauerbecken



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch