

Extra Genuss

2024/2025





gastronomie
vierwaldstättersee



Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Die Gerichte auf der Speisekarte sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz: Die Lämmer leben auf der Göschener Alp und die Truten werden von der Familie Muheim in Greppen aufgezogen.

Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Gemeinsam kreieren wir Eigenprodukte, welche innovativ sind und unsere Gäste überzeugen. So wird das Urbräu  eigens in Einsiedeln für Tavolago gebraut und der Cuvée Blanche  unser Hauswein, wird durch den Zentralschweizer Winzer Stefan Kumin assembliert.

Extra Genuss

Nachfolgend präsentieren wir unsere kulinarischen Köstlichkeiten für Ihre Schiffsmiete auf dem Vierwaldstättersee. Die Angebote sind für Gesellschaften ab 20 Personen konzipiert und sollen Ihnen als Inspiration für eine mögliche Verpflegung dienen. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch für kleinere Gesellschaften ein passendes Angebot oder erfüllen individuelle kulinarische Wünsche.





Gastronomie
Vierwaldstättersee
«Genuss mit allen
Sinnen erleben»

Inhaltsverzeichnis

- 6 ~ Härkonft met Härzbluet
- 9 ~ Apéro
- 17 ~ Bankett
- 33 ~ Buffets und Foodstationen
- 49 ~ Getränke
- 59 ~ Allgemeine
Geschäftsbedingungen
- 61 ~ Kulinarische Schifffahrten



Apéro

10 ~ Kleine Häppchen

Wählen Sie verschiedene kalte und warme Köstlichkeiten und kreieren Sie Ihren eigenen Apéro oder Apéro Riche.

12 ~ Süßes und Salziges

Mit einer köstlichen kleinen Versuchung startet die Schifffahrt optimal.

14 ~ Köstlichkeiten für Zwischendurch

Auch für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten.

16 ~ Von Apéro Riche bis Dinner



Untenstehende Gerichte werden als Single Portions (im Weckglas oder auf Étagères) angerichtet und sind mit einem Besteckteil geniessbar. Die kalten Speisen werden auf Buffets und auf den Tischen platziert. Alle warmen Komponenten werden von uns auf Étagères serviert.





Kleine Häppchen

KALTE HÄPPCHEN

Belegte Mini-Softbödeli (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar mit frittierten Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.70
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.70
Norwegischer ASC-Raachlachs  und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig 	pro Stück	4.70
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.50
Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.20


Belegte Hofgartenbrote (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	5.50
Norwegischer ASC-Raachlachs  mit Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig 	pro Stück	5.50
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	5.20
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	5.20
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto	pro Stück	5.20
Hummus und frittierte Petersilie	pro Stück	4.90


Mini-Spiessli (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Tomaten und Schweizer Mozzarella	pro Stück	6.50
Nidwaldner Landjäger und Essiggemüse	pro Stück	6.50
Alpkäse vom Urnerboden und Dörraprikosen	pro Stück	6.50
Zweierlei Peperoni und Nidwaldner Pastrami	pro Stück	6.50
Innerschweizer Kräuterspeck und getrocknete Tomaten	pro Stück	6.50

Gefüllte Buchweizen-Crêpes (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Norwegischer ASC-Raachlachs  und Meerrettich	pro Stück	4.70
Rotes Tomaten-Pesto und Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Sbrinz-Mousse und Dörraprikosen	pro Stück	4.50
Hummus und eingelegte Rüebli	pro Stück	4.50

Salzige Windbeutel (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	5.70
Sbrinz-Mousse und Bio-Werft-Honig 	pro Stück	5.50
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto	pro Stück	5.20

Vegane Gurkenscheiben (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.70
Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.50
Hummus und frittierte Petersilie	pro Stück	4.50

WARME HÄPPCHEN

Saisonsuppe in der Espressotasse (Mindestbestellmenge 20 Portionen)	pro Portion	5.00
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden	
März-April	Grüne Kräutersuppe	
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe	
Juli-August	Tomatensuppe	
September-Oktober	Kürbissuppe	
November-Dezember	Weissweinsuppe	

Gefüllte Mini-Kartoffeln (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Chili con Carne	pro Stück	5.50
Gemüse-Chili	pro Stück	5.20
Vegane Hackfleischfüllung	pro Stück	5.50
Alpkäse vom Urnerboden	pro Stück	5.40

XL-Pinsas (Richtmenge 6-8 Personen pro Stück)

Tomaten und Mozzarella	pro Stück	23.50
Schinken	pro Stück	24.50

Diverse warme Häppchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Mini-Gersauer-Käsekuchen Original	pro Stück	5.20
Spinat-Falafel-Bällchen	pro Stück	3.70
Süsskartoffel-Falafel-Bällchen	pro Stück	3.70

Warme Häppchen

Dreierlei Falafel-Bällchen (Randen, Spinat und Süsskartoffel) mit Zitronen-Minz-Joghurt	15 Stück	52.00
Nidwaldner Mini-Hacktätschli mit hausgemachter BBQ-Sauce	10 Stück	55.00
Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnussauce	10 Stück	65.00
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit hausgemachter Asiasauce	10 Stück	52.00



Information

Unsere Häppchen werden auf Platten oder im Chafing Dish angerichtet und auf Buffets präsentiert.

Süsses und Salziges

SALZIGE SNACKS IM EINMACHGLAS (Richtmenge 4 Personen pro Glas)

Geröstete Mandeln		
mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50
Nidwaldner Landjäger	pro Portion	9.50
Sbrinz-Möckli	pro Portion	7.50
Grüne Oliven	pro Portion	9.50
Brotwürfel dazu:	pro Portion	+2.00
Nachos mit Zitronen-Minz-Joghurt	pro Portion	9.50

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Saisonale Früchtekuchenwürfel	48 Stück	89.00
Farbige Mini-Macarons	12 Stück	37.00
Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer		
Zweierlei Mini-Muffins	10 Stück	35.00
Schokolade und Zitrone		
Zitronen-Meringue-Törtli	10 Stück	50.00
Brownies	10 Stück	45.00
Hausgemachte Früchtegelee-Würfel	12 Stück	36.00
Grüner Apfel/Kirsche und Erdbeer/Mango		
Süsse Lollis	10 Stück	45.00



Köstlichkeiten für Zwischendurch

INNERSCHWEIZER PLATTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Platte)

Innerschweizer Fleischplatte pro Platte 72.00

Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Innerschweizer Rohessspeck, Aufschnitt und Cornichons, dazu servieren wir Hausbrot

Innerschweizer Käseplatte pro Platte 70.00

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse»
Dörraprikosen und Nüsse dazu servieren wir grüne Oliven und Hausbrot

Innerschweizer Spezialitäten-Platte pro Platte 76.00

Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», dazu servieren wir grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN (Richtmenge 2-4 Personen pro Portion)

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Pastrami pro Portion 24.50

dazu Cornichons und Hausbrot

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» pro Portion 19.50

dazu grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

Hausgemachte Blätterteigstangen

mit Alpkäse vom Urnerboden 10 Stück 35.00

mit Alpenkräutern 10 Stück 35.00

mit getrockneten Tomaten 10 Stück 35.00

VEGETARISCHES IM WECKGLAS

Rohe Gemüsestängel pro Portion 16.50

dazu 1 Sauce, wahlweise:



Curry-Mayonnaise, Cocktailsauce, Zitronen-Minz-Joghurt oder Hummus



Von Apéro Riche bis Dinner

Die Food-Stationen können nur in Kombination mit Vorspeisen und Süssspeisen bestellt werden und müssen für die gesamte Personenzahl bestellt werden. Das Angebot bezieht sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden. Weitere Stunden werden gegen Aufpreis angeboten.

ZUM STARTEN AUF DEN TISCHEN IN WECKGLÄSERN

Urner Wurst-Alpkäse-Salat mit Schweizer Ei	6.50
Frischkäsemousse mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chip	6.50
Mini Poulet-Poke-Bowl Quinoa, Gurken, Mandeln, Ananas, Schweizer Pouletbrust mit Asiasauce	8.00
Mini Poke-Bowl Quinoa, Tomaten, Ananas, Sesam, Tofu und Asiasauce	7.00
Geräucherte Forelle aus der Schweiz mit Meerrettichmousse und Gurken	7.50
Norwegischer ASC-Rauchlachstatar  mit Dill-Senf-Sauce und Werft-Honig 	7.50
Schweizer Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln und Kapern	8.50
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern	7.50

HAUSGEMACHTE SAISONSUPPE FLYING SERVIERT




Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden	5.00
März-April	Grüne Kräutersuppe	
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe	
Juli-August	Tomatensuppe	
September-Oktober	Kürbissuppe	
November-Dezember	Weissweinsuppe	

MINDESTBESTELLMENGEN FÜR APÉRO RICHE (KLEIN) Richtpreis 70.00
3 Vorspeisen, 2 Stationen, 2 Süssspeisen

MINDESTBESTELLMENGEN FÜR APÉRO RICHE (GROSS) Richtpreis 95.00
3 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Stationen, 2 Süssspeisen

MINDESTBESTELLMENGEN FÜR DINNER Richtpreis 120.00
3 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Stationen, 3 Süssspeisen

WARME SPEISEN AB FOODSTATIONEN

Caesar-Salat mit wahlweise Eden-Shrimps  , Schweizer Truthahnstreifen oder «planted chicken»	25.00
Schweizer Würste Klassische Cervelat, Urner Lammmergeuz  , Geflügel-Cippolata und Rotegg Schüblig mit Kartoffelsalat und zweierlei Senf	20.00
Äplermagronen mit Alpkäse vom Urnerboden dazu wahlweise eingelegte Apfelschnitze, Röstzwiebeln und Innerschweizer Speck	20.00
Weissweinsrisotto mit diversen Beilagen zum selber zusammenstellen	30.00
Mini-Soft-Tacos mit klassischem Chili con Carne und veganer Hackfleischfüllung Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Mais, Chili und Peperonistreifen	30.00
Lozärner Mini-Pastetli mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl: Luzern: Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen Uri: Urner Alplamm  , Brätchügeli an Kräuter-Jus Schwyz: Schweizer Truthahn und Brätchügeli an Urbräu-Sauce Unterwalden: Gotthard-Bio-Edelpilze, Spinat und Erbsen	35.00
Zweierlei Curry Grünes Gemüse-Curry und rotes Curry mit Schweizer Poulet dazu Basmatireis und Kroepock	30.00
Innerschweizer Roastbeef mit Senf-Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	35.00

SÜSSES AB BUFFET UND SERVIERT

Farbige Mini-Macarons Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer	12 Stück	37.00
Zweierlei Mini-Muffins Schokolade und Zitrone	10 Stück	35.00
Zitronen-Meringues-Törtli	10 Stück	50.00
Brownies	10 Stück	45.00
Hausgemachte Früchtegelee-Würfel Grüner Apfel/Kirsche und Erdbeer/Mango	12 Stück	36.00
Süsse Lollis	10 Stück	45.00

Bankett

20 ~ Saisonale Menu-Empfehlungen

Unsere Empfehlungen sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten.

26 ~ Bankett-Empfehlungen

Stellen Sie sich aus unseren klassischen Gerichten Ihr persönliches Menu zusammen.

29 ~ Angebot auf Motorschiffen ohne Küche

Auf den Schiffen ohne Kücheninfrastruktur wird aus Qualitätsgründen ein reduziertes Angebot offeriert.

30 ~ Angebot auf eMS Rütli

Auf unserem kleinsten Schiff eMS Rütli servieren wir aus Qualitätsgründen ein reduziertes Angebot.



Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen

FRÜHLING 20.04.2024-24.05.2024

Unsere Frühlings-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Sauerampfer-Panna Cotta mit grünen Spargeln dazu Radieschen und Frühlingsalate an einer Kräutervinaigrette		16.50
Innerschweizer Schweinsfilet an Bärlauch-Hollandaise mit Frühlingskartoffeln und weissen Spargeln		36.50
Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu		12.50
Unsere vegetarische Frühlings-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Sauerampfer-Panna Cotta mit grünen Spargeln dazu Radieschen und Frühlingsalate an einer Kräutervinaigrette		16.50
Halloumi-Käse an Bärlauch-Pesto mit Frühlingskartoffeln und weissen Spargeln		29.50
Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu		12.50

FRÜHSOMMER 25.05.2024-14.07.2024

Unsere Frühsommer-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Frischkäse-Meerrettichmousse mit norwegischem ASC-Rauchlachs  dazu rotes Zwiebelconfit und Salatgarnitur an einer Werft-Honig-Vinaigrette 		16.50
Schweizer Poulet-Saltimbocca mit Gemüse-Dal-Ravioli, Zucchetti und rauchiger Tomatensauce		36.50
Kaffee Rast-Panna Cotta mit Erdbeer-Minzsalat		12.50
Unsere vegetarische Frühsommer-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Frischkäse-Meerrettichmousse mit gepickelten Gurken dazu rotes Zwiebelconfit und Salatgarnitur an einer Werft-Honig-Vinaigrette 		14.50
Vegane Gemüse-Dal-Ravioli mit Tofuwürfeln, Zucchetti und rauchiger Tomatensauce		29.50
Kaffee Rast-Panna Cotta mit Erdbeer-Minzsalat		12.50

SPÄTSOMMER 15.07.2024-08.09.2024

Unsere Spätsommer-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern		16.50
Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Kräuter-Landrauchschinken und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren		36.50
Cheesecake mit hausgemachtem Kirschkompott		12.50
Unsere vegetarische Spätsommer-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern		16.50
Gelbes Curry mit «planted Chicken» mit Süsskartoffeln, Perlzwiebeln und Mini-Auberginen, dazu Basmatireis		29.50
Cheesecake mit hausgemachtem Kirschkompott		12.50
HERBST 09.09.2024-20.10.2024		
Unsere Herbst-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Hausgemachte Randen-Terrine auf Nüsslisalat mit eingelegten Kürbiswürfeln und gerösteten Kürbiskernen		16.50
Schweizer Rindspfeffer mit klassischen Garnituren, Schupfnudeln und Rotkraut		36.50
Gebrannte Crème mit karamellisierten Nüssen und Meringues		12.50
Unsere vegetarische Herbst-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Hausgemachte Randen-Terrine auf Nüsslisalat mit eingelegten Kürbiswürfeln und gerösteten Kürbiskernen		16.50
Gulasch von Wurzelgemüse mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Schupfnudeln und Rotkraut		29.50
Gebrannte Crème mit karamellisierten Nüssen und Meringues		12.50


WINTER 21.10.2024 - 17.04.2025

Unsere Winter-Empfehlung


Hausgemachte Sellerie-Apfel-Suppe
mit Streifen von Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

komplettes Menu 62.00

14.50

Zentralschweizer Rindsfleischvogel an Urbräu-Jus 
mit Kartoffelstock und buntem Wintergemüse

36.50

Pochierte Bio-Werft-Honig-Birne 
mit Schokoladenmousse

12.50

Unsere vegetarische Winter-Empfehlung


Hausgemachte Sellerie-Apfel-Suppe
mit Brotcroûtons

komplettes Menu 52.00

10.50

Spinatknödel an Urbräu-Jus 
mit Ragout von Gotthard-Bio-Edelpilzen und buntem Wintergemüse

29.50

Pochierte Bio-Werft-Honig-Birne 
mit Schokoladenmousse

12.50



Bankett-Empfehlungen: Vorspeisen


KALTE VORSPEISEN

Bunt gemischte Blattsalate 11.90
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

Bunt gemischte Blattsalate 18.50
mit Anti-Pasti-Gemüse und Kräuter-Pesto

Tomaten und Schweizer Mozzarella 17.50
mit Rucolasalat und Balsamicodressing

«Vitello Forello» 22.50
Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln

Marinierter ASC-Rauchlachs  21.50
mit Avocadocrème, Sauerrahm und Gurkensalat

Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz 18.50
mit Blumenkohl-Panna Cotta und Salatgarnitur

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen 17.50
auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern

SAISONSUPPEN 10.50

Januar-Februar Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden

März-April Grüne Kräutersuppe

Mai-Juni Spargelcrèmesuppe

Juli-August Tomatensuppe


September-Oktober Kürbissuppe

November-Dezember Weissweinsuppe

WARME VORSPEISEN

Kleines Lozärner Chügelipastetli 21.50

Gebratene Eden Shrimps  auf Zucchetti 19.50
mit Kräuterfrischkäse





Gebratener MSC-Zander  «Lozärner Art» 19.50
mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat

Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden 16.50
dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitze



Bankett-Empfehlungen: Hauptgänge

FLEISCHGERICHTE

Innerschweizer Rindsfilet am Stück gebraten an Kräuter-Jus mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	58.00
Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten an Sauce béarnaise mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Broccoli	49.50
Innerschweizer Kalbsrücken gebraten an Urbräu-Jus 	54.00
Urner Lammnüssli  «Provençale» an dunklem Kräuter-Jus mit Kartoffelgratin und grilliertem Gemüse	41.50
Rotes Curry vom Urner Alplamm 	34.50
Schweizer Pouletbrust an Thymian-Jus mit Süsskartoffelstock und Zucchetti	34.50
Innerschweizer Schweinsfilet an Senf-Hollandaise-Sauce mit Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse	39.50
Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus 	28.50
Klassisches Lozärner Chügelipastetli mit Innerschweizer Kalb Brätchügeli, Champignons und Rosinen dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeblli	38.50


VEGETARISCHE GERICHTE

Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitzen	26.50
Pastetli mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Spinat und Erbsen dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeblli	32.50

VEGANE GERICHTE

Beyond Burger an BBQ-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und zweierlei Rüeblli	29.50
Rotes Kichererbsen-Curry mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis	27.50
Veganes Ghackets mit Kernser UrDinkel-Teigwaren dazu eingelegte Äpfel	28.50
Dreierlei Falafel-Bällchen (Randen, Spinat und Süsskartoffeln) mit Wildreis und Zitronen-Minz-Joghurt	26.50

FISCHGERICHTE

Gebratener MSC-Zander  «Lozärner Art» mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat	33.50
Gebratene Eden Shrimps  auf Zucchetti mit Kräuterfrischkäse und Weissweinrisotto	36.50

Süssspeisen

SÜSSPEISEN

Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	8.50
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.50
Vegane Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott	7.50
Frische Fruchtwürfel mit Holunderblütensirup und Zitronensorbet	12.50
Coupe Colonel	13.50






Angebot auf Motorschiffen ohne Küche

Auf den Schiffen ohne Kücheninfrastruktur (MS Titlis und MS Saphir) können wir aus Qualitätsgründen lediglich untenstehendes Angebot anbieten.

VORSPEISEN SERVIERT

Bunt gemischte Blattsalate	11.90
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
Hausgemachte Saisonsuppe	10.50
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden
März-April	Grüne Kräutersuppe
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe
Juli-August	Tomatensuppe
September-Oktober	Kürbissuppe
November-Dezember	Weissweinsuppe

HAUPTSPEISEN AB BUFFET

Lozärner Pastetli mit Wildreis, zweierlei Rübli und verschiedenen Füllungen zur Auswahl:	48.00
Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen Urner Alplamm  , Brätchügeli an dunklem Kräuter-Jus Gotthard-Bio-Edelpilze, Spinat und Erbsen	
Weizentortillas zum selber Füllen	45.00
Klassisches Chili con Carne und veganes Hackfleisch Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Chili und Peperonistreifen	
Zweierlei Curry mit Basmatireis und Kroepoek	52.00
Grünes Gemüse-Curry mit «planted chicken» Rotes Curry mit Schweizer Poulet	
Kernser-UrDinkel-Teigwaren mit klassischen Saucen und geriebenem Sbrinz-Käse	32.00
Veganes Ghackets, Carbonara und Bolognese	

SÜSSPEISEN SERVIERT

Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	8.50
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte	9.50
mit Truffescrème und Rahm	
Veganer Kokos-Chia-Pudding	7.50
mit saisonalem Früchtekompott	

Angebot auf eMS Rütli

Auf unserem kleinsten Schiff eMS Rütli können wir aus Qualitätsgründen lediglich untenstehendes Angebot anbieten. Es sind keine Servicemitarbeiter vor Ort und wir behalten uns vor, einen Pauschalbetrag in der Höhe von CHF 100.00 für Lieferung sowie Auf- und Abbau zu verrechnen.

KALTE HÄPPCHEN

Belegte Mini-Softbödeli (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar mit frittierten Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.70
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.70
Norwegischer ASC-Rauchlachs 🇳🇴 und Dill-Senf-Sauce mit Werft-Honig 🍯	pro Stück	4.70
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.50
Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten	pro Stück	4.20

Vegane Gurkenscheiben (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.50
Hummus und frittierte Petersilie	pro Stück	4.50
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.70

INNERSCHWEIZER PLATTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Platte)

Innerschweizer Fleischplatte pro Platte 72.00

Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Innerschweizer Rohessspeck, Aufschnitt und Cornichons, dazu servieren wir Hausbrot

Innerschweizer Käseplatte pro Platte 70.00

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse», Dörraprikosen und Nüsse dazu servieren wir grüne Oliven und Hausbrot

Innerschweizer Spezialitäten-Platte pro Platte 76.00

Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», dazu servieren wir grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Portion)

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Pastrami dazu Cornichons und Hausbrot pro Portion 24.50

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» dazu grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot pro Portion 19.50

SALZIGE SNACKS IM EINMACHGLAS (Richtmenge 4 Personen pro Glas)

Geröstete Mandeln

mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50

Nidwaldner Landjäger

pro Portion 9.50

Sbrinz-Möckli

pro Portion 7.50

Grüne Oliven

pro Portion 9.50

Brotwürfel dazu:

pro Portion +2.00

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Saisonale Früchtekuchenwürfel

48 Stück 89.00

Farbige Mini-Macarons

12 Stück 37.00

Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer

Zweierlei Mini-Muffins

10 Stück 35.00

Schokolade und Zitrone

Süsse Lollis

10 Stück 45.00



Buffets und Food-Stationen

34 ~ Saisonale Buffet-Empfehlungen

Geselliger Wintergenuss vom Feinsten von Oktober bis Ende März (übrige Saison auf Anfrage). Perfekte Angebote für Teamevents.

36 ~ Regionale Buffet-Empfehlung

Das Angebot ist eine Zusammenstellung vom Besten aus der Region. Die Speisen werden am Tisch serviert wie auch auf Buffets zur Selbstbedienung präsentiert.

39 ~ Brunchangebot

Ein optimaler Start in den Tag: Genießen Sie ein reichhaltiges Brunchbuffet während einer gemütlichen Fahrt auf dem Vierwaldstättersee.

41 ~ Klassische Buffet-Empfehlungen

Lokale Produkte stehen bei uns hoch im Kurs. Lassen auch Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überzeugen. Alles vom Salat-Buffet bis hin zum Dessert- und Käsebuffet.

42 ~ Fajita-Schiff

Sombrero und mexikanisches Lebensgefühl auf dem Vierwaldstättersee. ¡Viva Mexico! Die «Fiesta Grande» mit vier Food-Stationen und köstlichen Drinks macht den Trägern der grossen Sombreros kräftig Konkurrenz.

45 ~ Thai-Schiff

Fast alles, was die thailändische Küche an Speisen hergibt. Das Buffet wird vielseitig angerichtet: Som Tam Thai, Yam Wunsen Gung, Tom ka Gai und Pad Thai, um nur einige Spezialitäten zu nennen.

46 ~ Sommertraum mit Grill auf MS Diamant

Sommerzeit ist Grillzeit! Genießen Sie auf dem MS Diamant einen unvergesslichen Sommerabend mit einem reichhaltigen Salat- und Grillbuffet.

Saisonale Buffet-Empfehlungen

ALPRACLETTE VOM URNERBODEN

pro Person 65.00

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

4 Sorten Alpraclette vom Urnerboden (Nature/Paprika/Pfeffer/Knoblauch)

Beilagen: Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilze, Speckwürfel, Peperonistreifen, Tomatenwürfel, Chili, Birnen, Ananas und verschiedene Gewürze

Gebrannte Crème

mit karamellisierten Nüssen und Meringues

CLARIDENGLETSCHER-ALPFONDUE VOM URNERBODEN

pro Person 69.00

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

Eine rezente Fonduemischung der Alpkäserei Urnerboden

3 Sorten Brechbrot (Nature, Pikante und Oliven) und Brotbuffet mit diversen Broten

Beilagen: Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilze, Speckwürfel, Peperonistreifen, Tomatenwürfel, Chili, Birnen, Ananas und verschiedene Gewürze

Gebrannte Crème

mit karamellisierten Nüssen und Meringues

FONDUE CHINOISE

pro Person 85.00

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

4 Sorten Schweizer Fleisch (Rind-, Schwein-, Lamm- und Trutenfleisch)

Vegane Alternative: Tofuwürfel und Gemüse-Dal-Ravioli

Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Kräuter-Sauerrahm- und Chimichurri-Sauce

Beilagen: Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Pilze, Ananas, eingelegte Äpfel, Senfrüchte, zweierlei Rübli, Zucchetti, Broccoli, Blumenkohl, Bratkartoffeln und Wildreis

Gebrannte Crème

mit karamellisierten Nüssen und Meringues



Regionale Buffet-Empfehlung

INNERSCHWEIZER BUFFET

pro Person 79.00

SERVIERTE VORSPEISE (Auswahl vorgängig zwingend)

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing


oder

Hausgemachte Saisonsuppe

Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden
März-April	Grüne Kräutersuppe
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe
Juli-August	Tomatensuppe
September-Oktober	Kürbissuppe
November-Dezember	Weissweinsuppe

WARME HAUPTSPEISEN AB BUFFET

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus 

Niedergartener Urner Lamnüssli  von der Göschener Alp

Gebratener MSC-Zander  «Lozärner Art»

Kartoffelstock und Ofengemüse

Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden

dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitze

SÜSSPEISEN IM WECKGLAS

Gebrannte Crème Grossmutter Art
mit Meringues

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Schweizer Gala-Apfel

Veganer Kokos-Chia-Pudding
mit saisonalem Früchtekompott





Information
Alle Speisen werden
den Gästen zur Selbst-
bedienung ab Buffet
serviert.


39 ~ Brunchangebot

Brunchangebot

BRUNCHBUFFET

pro Person 65.00

Getränke

1 Glas uuiui Spumante Pericoloso 

Heissgetränke

Ramseier Fruchtsäfte und Schweizer Wasser mit Minze

Brunch-Klassiker

Verschiedene Brote und diverse Gipfeli

Butter, Bio-Werft-Honig , Ovo-Aufstrich und Konfitüre

Früchte, Birchermüesli, Fleisch- und Käseplatte

Kalte Speisen

Norwegischer ASC-Rauchlachs  mit Meerrettich und Schweizer Rauchforelle

Anti-Pasti-Gemüse, Gemüsesticks und Cherrytomaten

Hüttenkäse, Hummus und Guacamole

Eierspeisen

Rührei mit frischen Kräutern

Warme Speisen

Nidwaldner Hacktätschli, Vegane Hackfleischfüllung,

Urner Lamm-Merguez , Geflügel-Cipollata, Speck und Röstigaletten

Süssspeisen

Crèmeschnitten, Donuts, Mini-Muffins, Cookies

und hausgemachte Früchtegelee-Würfel

Glaces und Sorbets aus der Truhe

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

BRUNCH-ERGÄNZUNG

Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten
mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

pro Person + 10.00

Koch und Infrastruktur für max. 3 Stunden

pauschal + 100.00





Information
 Alle Speisen werden
 den Gästen zur Selbst-
 bedienung ab Buffet
 serviert.

Klassische Buffet-Empfehlungen

SALATBUFFET		29.50
Verschiedene saisonale und regionale Salate	als Menuergänzung	19.50
Blattsalate und grilliertes Gemüse		
Diverse Kerne und geröstete Brotcroûtons		
Zweierlei Hausdressings		
DESSERTBUFFET		29.50
Im Weckglas	als Menuergänzung	19.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schweizer Gala-Apfel		
Gebrannte Crème mit Meringues		
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott		
Auf Platten		
Crèmeschnitten, Mini-Macarons, Donuts, Mini-Muffins,		
Schokoladen-Lollis und hausgemachte Früchtegelee-Würfel		
Glaces und Sorbets aus der Truhe		
Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone		
KÄSEBUFFET		24.50
Vier regionale Käse-Spezialitäten	als Menuergänzung	16.50
Alpkäse vom Urnerboden, Dallenwiler Geisskäse,		
Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse»		
dazu Trauben, Nüsse, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen		
KOMBINATION KÄSE- UND DESSERTBUFFET		39.50



Fajita-Schiff

APÉRO

Nachos mit Zitronen-Minz-Joghurt

pro Person 75.00


VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Bunt gemischter Blattsalat «Mexican Style»

TACOS UND WEIZENTORTILLAS AB BUFFET ZUM SELBER FÜLLEN

Füllungen

Schweizer Truthahnbrust-Streifen

Urner Alp-Lammstreifen 

Klassisches Chili con Carne

Vegetarisches Gemüse-Chili

Vegane Hackfleischfüllung

Beilagenbuffet

Sauerrahm, Guacamole, scharfe Sauce, Tomatensalsa, rote Zwiebeln, Chili, grüne Kräutern, Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Peperonistreifen, Mais, Tomatenwürfel und rote Bohnen

GLACES UND SORBETS AUS DER TRUHE

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

SPEZIELLE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Frozen Margarita Strawberry

15.50

Frozen Margarita Strawberry (alkoholfrei)

11.50



Information

Spezielle Fajita-Dekorationen auf den Buffets gewünscht? Pauschal CHF 150.00



Thai-Schiff

VORSPEISEN AB BUFFET

pro Person 80.00

มินิ สะเต๊ะ Saté Gai

Mini-Saté-Spiess aus Schweizer Pouletfleisch mit pikanter Erdnussauce

ต้มข่าไก่ Tom Ka Gai

Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Chili und Ingwer
Wahlweise mit Schweizer Truthahnstreifen

ส้มตำไทย Som Tam Thai

Grüner Papayasalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sojasprossen und Koriander

ยำวุ้นเส้นกุ้ง Yam Wunsen Gung

Glasnudelsalat mit Gemüse und Eisgarnelen

पोเปี้ยะทอด Poh Pia Tod

Vegetarische Frühlingsrollen mit Asia-Soya-Sauce

เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน Nuea Pad Priow Wan

Süss-scharfes Schweizer Rindfleisch mit Chili, Ananas und Frühlingszwiebeln

อาจาด Ajaad

Süsser Gurkensalat mit Zwiebeln, Chili und Reissessig

HAUPTSPEISEN AB BUFFET

ผัดไทย Pad Thai

Thailändische Nudeln mit gebratenem Ei, Knoblauch, Chili, Sojasprossen, Gotthard-Bio-Edelpilze und Frühlingszwiebeln

แกงลูกแกะ Gaeng Luk Gae

Rotes Curry mit Urner Alplamm  und asiatischem Mini-Gemüse

แกงกะหรี่หมู Gaeng Gari Moo

Gelbes Curry mit Innerschweizer Schweinefleisch

แกงเขียวหวานผัก Gaeng Kiaow Wan

Grünes Gemüsecurry mit «planted chicken»

เสิร์ฟพร้อม ข้าว และข้าวเกรียบ

Beilagen zu allen Gerichten

Basmatireis und Kroepoek

GLACES UND SORBETS AUS DER TRUHE

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

SPEZIELLE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Frozen Margarita Mango

15.50

Frozen Margarita Mango (alkoholfrei)

11.50

Spezielle
Thai-Dekorationen
auf den Buffets
gewünscht?
Pauschal
CHF 150.00

Sommertraum mit Grill auf dem MS Diamant

ANTIPASTI

pro Person 115.00

Grilliertes Gemüse und grüne Oliven

Zucchetti, Auberginen, Artischocken und Peperoni

Tomaten und Mozzarella

Melonen und Kräuter-Landrauchschinken

«Vitello Forello»

Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce,
Kapern und eingelegten Zwiebeln

MSC-Krevetten-Cocktail 

Norwegischer ASC-Rauchlachs 

Guacamole und Hummus

SALATE

Kartoffelsalat

Bulgursalat mit Rüeblli und Äpfeln

Gurkensalat mit Dill

Randensalat mit Thymian

Orientalischer Linsensalat mit getrockneten Aprikosen

Bunte Blattsalate mit zweierlei Hausdressings

Tessiner Öl und Essig von Delea Vini

FLEISCH

Mini-Cervelat und Urner Lamm-Merguez 

Mariniertes Schweizer Pouletsteak

Innerschweizer Rindsentrecôte

Zentralschweizer Schweinshalssteak

VEGETARISCH

Beyond-Burger und Halloumi-Käse

BEILAGEN

Peperonata und Maiskolben

Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BBQ-Sauce, Zitronen-Minz-Joghurt, Curry-Mayonnaise,
Knoblauchsauce, Chimi-Churri und Zitrone

GLACES UND SORBETS AUS DER TRUHE

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

Einmal um die Welt

STATION 1

pro Person 135.00

Alpkäselaib vom Urnerboden zum selber Schneiden

Sbrinz-Möckli mit hausgemachtem Aprikosensenf

Diverse Mignon-Brötli von der Bäckerei Heini

Innerschweizer Fleischspezialitäten

Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Trockenfleisch,
Schweizer Truthahnschinken und Kräuterspeck

Dreierlei Salate im Weckglas

Randen-Salat mit Dallenwiler Geisskäse und Bio-Werft-Honig 

Linsen-Rüeblli-Salat mit eingelegten Birnen

Gotthard-Bio-Edelpilze mit geräuchertem Urner Alplamm 

STATION 2

Innerschweizer Rinds-Entrecôte

mit Rosmarinkartoffeln, Senf-Hollandaise und Ratatouille-Gemüse

STATION 3

Hot Dog zum selber Zusammenstellen (Geflügel-Wienerli)

Beilagen: Senf, Ketchup, Röstzwiebeln und Gurkenrelish

STATION 4

Mini-Soft-Tacos

Klassisches Chili con Carne und vegane Hackfleischfüllung

Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm,
Guacamole, Mais, Chili und Peperonistreifen

STATION 5

Zweierlei Curry

Grünes Gemüse-Curry und rotes Curry mit Schweizer Poulet
dazu Basmatireis und Kroepoek

STATION 6

Diverse Mini-Gebäcke

Süßes und saures Schleckzeug

Glaces und Sorbets aus der Truhe

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone



Information

Dieses Angebot ist nur
von Juni-August gültig.

Getränke und Angebot kleine Schiffe

51 ~ Getränkepauschalen

Unsere Apéro- und Getränkepauschalen eignen sich für Anlässe von einer Dauer bis 2.5 Stunden.

52 ~ Weine und Getränke

Auch bei unseren Getränken und Weinen legen wir viel Wert auf regionale Produkte, sowie auf Eigenkreationen in Zusammenarbeit mit Winzern





Apéropauschalen

Die Apéropauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2 Stunden.

	1h	1.5h	2h
KLASSISCH	20.00	27.00	35.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG			
PRICKELND	20.00	27.00	35.00
uiuiui Spumante Pericoloso, Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser			
ELEGANT	26.00	35.00	42.00
Champagner «Pol Roger», Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser			
WINTER	12.50	20.00	
Hausgemachter Glühwein und/oder Punsch (alkoholfrei)			

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden.

KLASSISCH	40.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	
ELEGANT	45.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG Urbräu 🍺 – das Bier der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke, Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	
PRICKELND	50.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG uiuiui Spumante Pericoloso Urbräu 🍺 – das Bier der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	

Prickelnd... und leicht

SCHAUMWEINE

Deutschland/Baden

uiuiui Spumante Pericoloso  7.5 dl 59.00

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note. Perfekt zum Apéro oder zu frischem Fisch.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder

Frankreich/Champagne

Pol Roger Champagne Brut 7.5 dl 89.00

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus traditionellem Hause. Passt hervorragend zu Fischgerichten und zum Apéro.

Produzent Pol Roger, Epernay
Trauben Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay

ALKOHOLFREIER WEISSWEIN

Deutschland

Fabelhaft alkoholfrei drink&drive 7.5 dl 49.00

Alkoholfrei liegt im Trend! Dieser Wein ist eine spannende Alternative und passt perfekt zum Apéro oder als Essensbegleiter.

Produzent Niepoort Vinhos
Trauben Riesling

WEISSWEINE

Schweiz/Luzern

Sitenrain Solaris AOC Luzern 7.5 dl 79.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Eleganter Apérowein, passend zu Vorspeisen.

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen
Trauben Solaris

Müller-Thurgau AOC Luzern 7.5 dl 58.00

Ein fruchtiger und spritziger Wein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Müller-Thurgau

 Hauswein

Riesling-Sylvaner AOC Luzern 7 dl 60.00

Fruchtiger Weisswein mit feiner Citrusaromatik. Im Gaumen spritzig mit elegantem, weichem Abgang.

Produzent Weingut Schloss Heidegg, Gelfingen
Trauben Riesling-Sylvaner

Cordis AOC Luzern 7.5 dl 64.00

Ein erfrischend aromatischer Weisswein. Die ideale Begleitung zu Fisch- und leichten Fleischgerichten.

Produzent Weinbau Sonnenrain, Horw
Trauben Riesling-Silvaner

Dagmerseller Weissburgunder AOC Luzern 7.5 dl 72.00

Dieser regionale Wein ist in der Nase sehr intensiv und im Gaumen füllig. Ein wunderbarer Starter aber auch sehr passend zu Fisch und hellem Fleisch.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Weissburgunder

Rosenau Riesling-Silvaner AOC Luzern 7.5 dl 67.00

Ein gehaltvoller Weisswein aus der Region. Passt perfekt zum Apéro und zu leichten Sommergerichten.

Produzent Weinbau Ottiger, Rosenau, Kastanienbaum
Trauben Riesling-Silvaner

Schweiz/Schwyz

Cuvée Blanche  7.5 dl 52.00

Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Weisser Schwyzer 5 dl 29.00

Der helle, leicht fruchtige und sehr frische Wein bildet die Zentralschweiz wunderschön ab.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

Schweiz/Tessin

Chiar di Luna DOC Tessin 7.5 dl 59.00

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen, der aus roten Merlot Trauben weiss gekeltert wurde.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Schweiz/Waadt

St. Saphorin Dizerens 7 dl 54.00

Dieser Waadtländer verführt mit delikaten Fruchtaromen und einer fein mineralischen Note. Sein trockener Körper und der lange, blumige Abgang vollenden das Geschmackserlebnis.

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux
Trauben Chasselas

Bulgarien/Thracian Valley

Contemplations Sauvignon Blanc 7.5 dl 54.00

Das Aroma ist eine Kombination aus frischen Kräutern und grünen Früchten. Der Geschmack bezaubert mit Eleganz und angenehmer Frische. Ein typischer Sommerwein, der perfekt zu Salaten und anderen leichten Gerichten passt.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley
Trauben Sauvignon Blanc

Deutschland/Baden

Grauburgunder «Junge Wilde» 7.5 dl 54.00

Dieser ausdrucksvolle, vielseitige Grauburgunder harmoniert ausgezeichnet mit Gemüse, Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten. Ein aromatischer Genusswein für viele schöne Momente.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Grauburgunder

Frankreich/Languedoc-Roussillon

Chardonnay Vieilles Vignes AOP Limoux 7.5 dl 56.00

Mit einem scheinend goldenen Farbton, intensiven Düften von Zitrusfrüchten und Quitten eignet sich der Chardonnay hervorragend als Apérowein und Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und würzigem Käse.

Produzent Château Martinolles, Limoux
Trauben Chardonnay

Spanien/Rueda

La Pasajera Verdejo Rueda DO 7.5 dl 52.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit gelben Farbton, intensiven Düften von grünen Äpfeln, weissen Blüten und Heu. Der Weisswein eignet sich als Apérowein und als Begleiter von hellem Fleisch und Fisch.

Produzent Victoria Ordóñez, Castilla y León, Rueda
Trauben Verdejo



Frisch...

ROSÉWEINE

Schweiz / Neuenburg

Œil de Perdrix 7.5 dl 58.00
Classique AOC

Elegantes Hellrosa mit feinen rotgoldenen Reflexen. Fruchtig und frisch, ideal zu sommerlichen Gerichten, würzigen Käsesorten oder zum Apéro.

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Trauben Pinot Noir

Deutschland/Baden

Spätburgunder Rosé 7.5 dl 52.00
«Junge Frische»

Ein charaktvoller Roséwein mit würzigem Geschmack nach roten Johannisbeeren. Dieser Roséwein passt zu allen Gerichten auf der Karte.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Spätburgunder

ROTWEINE

Schweiz / Luzern

Zweigelt AOC Luzern 7.5 dl 59.00

Der sanft-würzige Zweigelt empfiehlt sich zu leichten Fleischgerichten, aber auch zu vegetarischen Menüs.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Zweigelt

Megger Barrique 7.5 dl 69.00
AOC Luzern

Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische zu leichten Fleischgerichten.

Produzent Weingut Letten, Meggen
Trauben Pinot Noir, Garanoir

Männlich Barrique 7.5 dl 72.00
AOC Luzern

Ein gehaltvoller, komplexer Wein, der sich dank seiner Zusammensetzung auch gut als Begleitung für kräftigere Gerichte eignet.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

Pinot Noir AOC Luzern 7.5 dl 58.00

Dieser fein nach Himbeer und Zwetschgen duftende Pinot Noir entfaltet im Gaumen seine ganze Fülle.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Pinot Noir

Rosenau Pinot Noir 7.5 dl 69.00
AOC Luzern

Ein feiner, abgerundeter Rotwein aus der Region mit elegantem Finish. Passt gut zu hellem Fleisch und Pasta.

Produzent Weinbau Ottiger, Rosenau, Kastanienbaum
Trauben Pinot Noir

Schweiz / Graubünden

Marschallgut Pinot Noir 7.5 dl 62.00
Reserve AOC Graubünden

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Pinot Noir

Schweiz / Aargau

Cuvée Pinotivo by Noel 7.5 dl 59.00

Ein Wein für junge und junggebliebene Weinliebhaber. Kräftiger, runder Körper mit anhaltender Gaumenaromatik und harmonischem Finale.

Produzent Baumgartner Weinbau, Tegerfelden
Trauben Pinot noir & Diolinoir

Schweiz / Schwyz

Roter Schwyzer 5 dl 29.00

Dank drei Traubensorten, je einzeln verarbeitet, entfaltet dieser Klassiker seine Aromen bestens im Gaumen.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

Schweiz / Tessin

Merlot Ticino DOC 7.5 dl 56.00

Wunderschön rubinrot widerspiegelt dieser Merlot die Süsse und Leichtigkeit des Tessins.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Carato Riserva Merlot 7.5 dl 85.00
Tessin DOC

Ein Tessiner Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren Barrique-Lagerung einen intensiven und würzigen Charakter aufweist. Dieser vollmundige und elegante Wein passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

... und intensiv

Italien/Apulien

Patù Primitivo  7.5 dl 52.00

Reinsortiger und strukturreicher Rotwein mit grosser Intensität. Herrlich passend zu Fleischgerichten und Teigwaren.

Produzent Tenuta Giustini, Salento
Trauben Primitivo

Spanien/Rioja

Rioja El Capitán Reserva 7.5 dl 54.00

Dichtes Rubinrot mit tiefdunklem Kern. Es erwartet Sie ein reiffruchtiges, dunkelbeeriges Aromaerlebnis mit zarter Würze und erlesenen Barriquenoten.

Produzent Bodegas de familia Burgo Viejo, Alfaro
Trauben Tempranillo

Bulgarien/Thracian Valley

Contemplations 7.5 dl 54.00
Merlot & Malbec

Kräftiger Rotwein mit harmonischem und konzentriertem Geschmack. Er eignet sich perfekt zu Lamm, Wild oder rotem Fleisch.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley
Trauben Merlot & Malbec



Hauswein





Aperitif und Spirituosen

DRINKS UND COCKTAILS

Hugo	12.50
Apérol Sprizz	12.50
Gin & Tonic	13.50
Vodka & Lemon	13.50
Whisky & Cola	13.50
Mojito	15.50
Caipirinha	15.50
Frozen Margarita	15.50

SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.50
Jsotta Vermouth Bianco	17%	4 cl	8.50
Xellent Swiss Vodka			
Organic Wheat Bio	40%	4 cl	8.50
Premium SILVUS Swiss Dry Gin	40%	4 cl	8.50
Escape7 Rum			
Anejo Reserva Bend	40%	4 cl	8.50
Goldwaescher Whisky Swiss Rye	41%	4 cl	8.50



GRAPPA UND BRÄNDE

La Bionda Grappa Ticinese	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune Gebrüder Kümin	40%	2 cl	7.50
Original Pilatus-Brände	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Getränke

BIERE & APFELWEINE

Urbräu 	3.3 dl	5.90
Einsiedler Radler	3.3 dl	5.90
Einsiedler alkoholfreies Bier	3.3 dl	5.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb	4.9 dl	7.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb alkoholfrei	4.9 dl	7.50

RAST KAFFEE

Kaffee Crème	5.20
Espresso	5.20
Schale und Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.70
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.90
Sinalco Orange Original	3 dl	5.50
Sinalco Cola	3 dl	5.50
Sinalco Cola Zero	3 dl	5.50
Elmer Citro	3 dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.50
Ramseier Huustee	3.3 dl	5.70
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2 dl	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2 dl	5.50
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	7.20
Ramseier Orangensaft	2 dl	5.50
Michel Tomatensaft	2 dl	7.00
J. Gasco Aperitivo Bitter	2 dl	6.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee Schnaps im Glas	6.50
Heisse/kalte Schokolade	5.20
Heisse/kalte Ovomaltine	5.20
Coretto Grappa	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	



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Konditionen und Kontakte

Sämtliche Vorschläge dieser Gruppenbroschüre sind für Anlässe ab 20 Personen konzipiert. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenüs für Allergiker.

Kinder bis und mit 12 Jahren bezahlen den halben Preis auf Vor- und Hauptspeisen (kleinere Portionen), welche in dieser Dokumentation aufgeführt sind.

Die Bestellung der Konsumationen muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bitte geben Sie uns ausserdem bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegennehmen. Spätere Abweichungen können wir nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

Bei Annullierung einer Bestellung werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: Keine Kosten
- Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 40% der vereinbarten Leistungen
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen
- Weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Falls Sie den Anlass per Rechnung (Mindestbetrag CHF 500.00) begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wo nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF), pro Person und inkl. gesetzlicher MwSt. Kommissionen werden keine gewährt.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Unsere Fische und Meeresfrüchte sind mehrheitlich MSC/ASC zertifiziert. 🌍

Herkunft Fisch (sofern nichts anderes in der Karte deklariert ist): Forellen (CH), Rauchlachs (NO), Zander (SE/CA), Eglifilet (Fanggebiet Europa, FAO 05) und Eden Shrimps/Krevetten (VN).

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unser Verkaufsteam und unsere Servicemitarbeitenden auf Anfrage.

Unsere Menupreise verstehen sich inklusive Personalkosten. Bei kleineren Bestellungen, Barbetrieb sowie längere Wartezeiten vereinbaren wir einen Mindestkonsumations-Betrag pro Stunde/Anlass. Die Höhe basiert auf der Anzahl Mitarbeitenden/Gäste und wird in der Auftragsbestätigung der Gastronomie separat ausgewiesen. Wird dieser Betrag nicht erreicht, werden folgende Personalkosten in Rechnung gestellt:

Kadermitarbeitende CHF 75.00 pro Stunde/Mitarbeitende CHF 59.00 pro Stunde. Ab 23.00 Uhr gilt ein Nachtzuschlag von 25 %.

Das Thema Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, deshalb verzichten wir, wo möglich auf Stofftischwäsche. Falls weisse Tischtücher gewünscht sind, erlauben wir uns, zusätzlich CHF 5.00 pro Gast zu verrechnen.

Falls die Extrafahrt nicht in Luzern startet und / oder endet, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag für die Hin- und Rückfahrt unserer Mitarbeitenden. Die zu verrechnenden Personalkosten sind in der Auftragsbestätigung aufgeführt. Eventuelle Verzögerungen und unerwartete Wartezeiten werden nach Aufwand verrechnet.

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau vom Frühjahr 2024. Änderungen vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung steht Ihnen das Team der Schiffsmiete gerne zur Verfügung:

Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach | CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 66 12
schiffsmiete@lakelucerne.ch | www.schiffsmiete.ch

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Tavolago AG –
Gastronomie Vierwaldstättersee, ein Unternehmen der
SGV Gruppe.

Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag! Einfach buchen im Webshop auf lakelucerne.ch

Schiffahrtsgesellschaft des
Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach
CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67
info@lakelucerne.ch
www.lakelucerne.ch



gastronomie
vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch