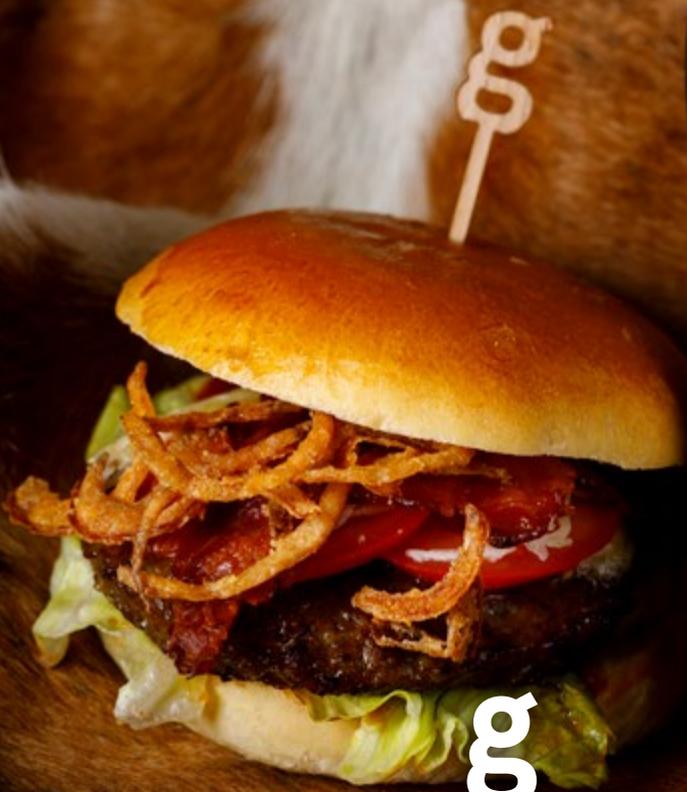


Burger-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastronomie

vierwaldstättersee



BURGER-SCHIFF
CHF 49.00 pro Person

Burgervariationen für Gourmets

Wer liebt es nicht, in das herrliche weiche Brötchen zubeissen mit den köstlichen Schichten aus knackigem Salat, saftigem Fleisch und selbstgemachte Saucen?

Burger, einst der Inbegriff für schnelle Mahlzeiten, sind längst salonfähig geworden. Mehr noch. Das unwiderstehliche Kultgericht, das im Amerika des ausgehenden 19. Jahrhunderts von deutschen Einwanderern berühmt gemacht wurde, hat sich zur echten Delikatesse entwickelt.

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 machen wir zusammen mit unseren Partnern, die – genau wie wir – voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert.

«Härkonft met Hätzbluet» 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.

Probieren Sie selbst!

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.

 Eigenprodukt



Zum Starten

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Bunt gemischter Blattsalat

mit Brotcroûtons, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing



Burger-Bufferet

Einfach aber gut: Ein Burger kann qualitativ nur so gut
sein wie die verwendeten Lebensmittel und die
Kombination der enthaltenen Zutaten.

AB BUFFET ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Buns

Brioche Bun
Brioche Bun «sweet smokey»
Mehrkorn Bun
Yellow Bun

Patties

Nidwaldner Beef
Urner Alp-Lamm 
Greppener Pulled Truthahn
Beyond Burger

Beilagen

Coleslaw, Kopfsalat, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebeln,
Röstzwiebeln, Peperonirelish, Hummus, Guacamole, Chili,
Innerschweizer Speckstreifen und Pommes Frites

Saucen

BBQ-Sauce
Curry-Mayonnaise
Knoblauch-Mayonnaise
Zitronen-Minz-Joghurt
Chimichurri
Ketchup



Truten mit Aussicht

Frisches Gras und viel Auslauf – das bekommen unsere Truten auf dem Bühlhof in Greppen. Hier, über dem Vierwaldstättersee, ist es den Tieren «trutenwohl». Deshalb mundet das Fleisch auch so hervorragend. Und weil es arm an Kalorien ist, und zudem reich an Vitaminen und Spurenelementen, servieren wir es nicht nur an Thanksgiving, sondern auch auf unserem Burger-Schiff.

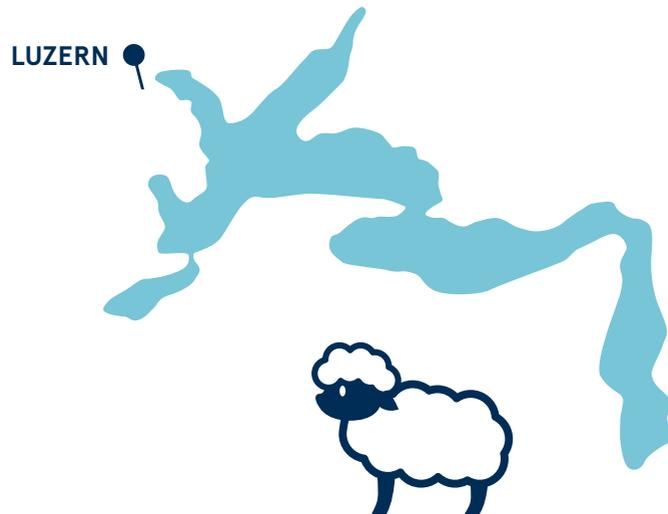


Könnsch de Chrigel au?

Christian Muheim, der den Familienbetrieb in dritter Generation führt, liegt das Tierwohl ebenso am Herzen wie die natürliche Qualität seiner Erzeugnisse. Mehr dazu auf gastronomie-vierwaldstättersee.ch

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.



 GÖSCHENER ALP
Tavolago's Lammherde



Senzazione

Laktose- und glutenfrei für unbeschwerter Genuss.



✓ 100% Schweizer Premium-Rahmglace

Wünschen Sie mehr Informationen?
Wir beraten Sie gerne.

Emmi Schweiz AG, Postfach 2570,
6002 Luzern, Tel. +41 58 227 15 65,

foodservice@emmi.com
www.emmi-food-service.ch



FOOD
SERVICE

Krönender Abschluss

GLACE UND SORBETS AUS DER TRUHE

Vanille, Café,
Erdbeer und Zitrone

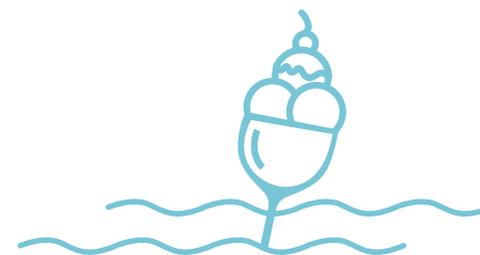
BRÄNDE UND GRAPPA

Original Pilatus-Brände

Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch
40% 2 cl 5.00

La Bionda Grappa Ticinese

40% 2 cl 9.50



Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeitlassen – das ist Sonntag. Auch wenn's 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