

# 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

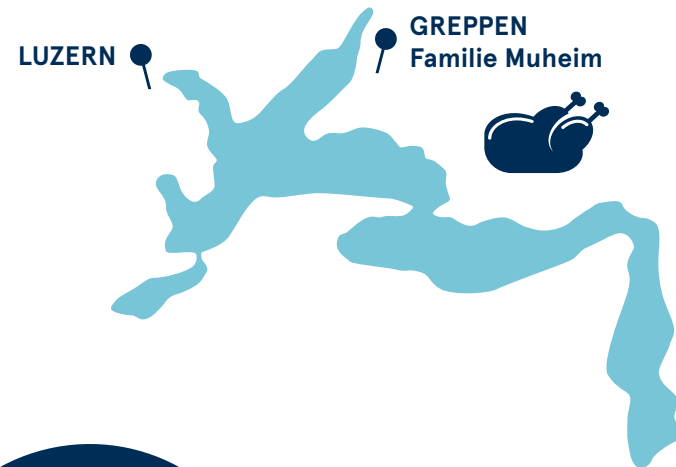
## Saucen

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.



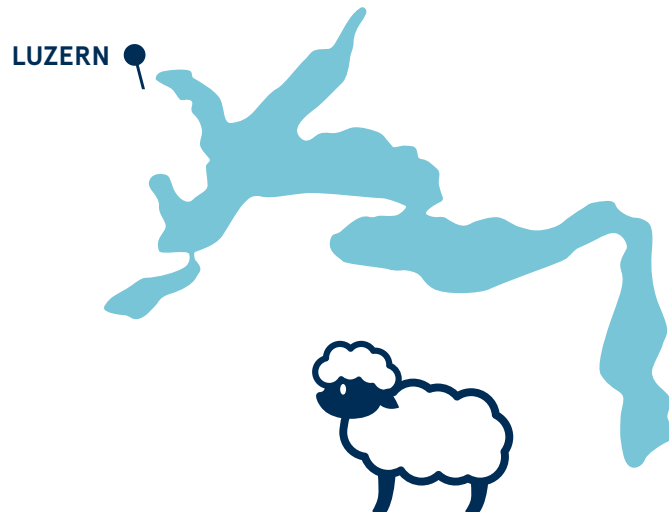
## Könnsch de Chrigel au?

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](http://gastronomie-vierwaldstättersee.ch)

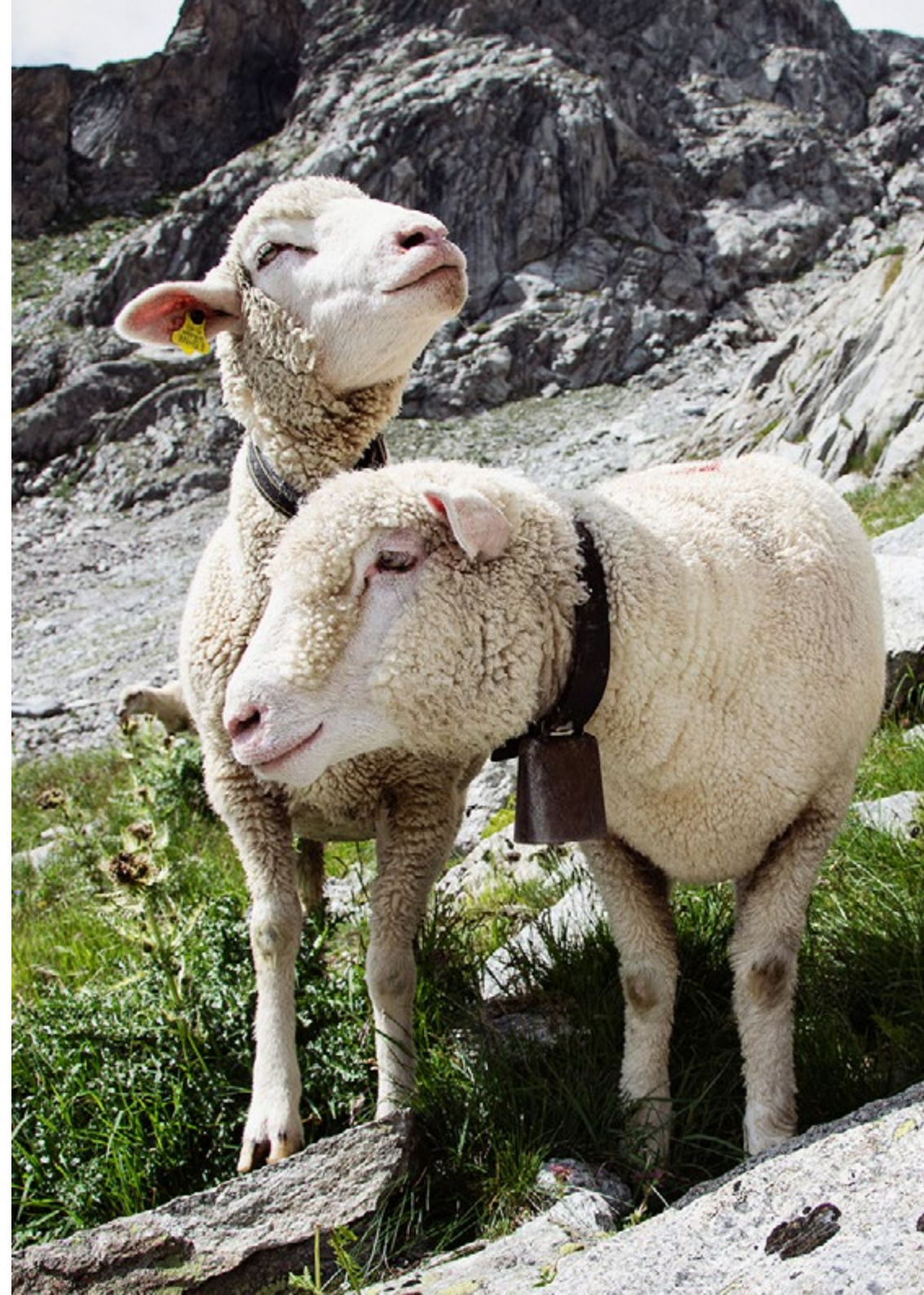


# Direkt von der Alp

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

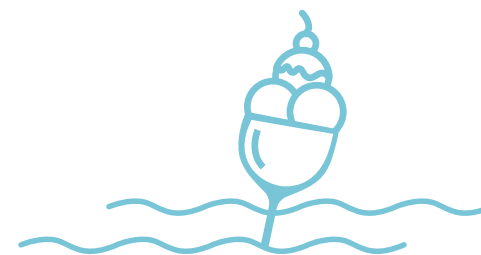
BRÄNDE UND GRAPPA

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](http://lakelucerne.ch)

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





**gastronomie**

vierwaldstättersee

[www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch](http://www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch)