

# Fajita-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



**gastronomie**

vierwaldstättersee

**FAJITA-SCHIFF**  
CHF 59.00 pro Person



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




MSC/ASC Zertifizierung

# Viva México!

Karibische Strände, schneebedeckte Gipfel, tropische Regenwälder und moderne Städte – so gegensätzlich ist die Landschaft Mexikos. Genauso farbenfroh, voller überraschender Kontraste und Würze präsentiert sich unser Fajita-Schiff. Feurigste Fajitas auf Schweizer Süsswasser, das nennt man eine gelungene Kombination. Dazu ein kühles Bier und danach einen Tequila oder eine Margarita, einfach perfekt! Bedienen Sie sich an den Buffets und lassen Sie sich die Getränke von unseren Mitarbeitern servieren.

## «HÄRKONFT MET HÄRZBLUET»

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 zusammen mit unseren Partnern, die – genau wie wir – voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz. Die Lämmer  wachsen auf der Göschener Alp auf und unsere Truthähne geniessen einen Seeblick auf dem Bühlhof in Greppen.



# Zum Starten

APÉRO

**Knusprige Nachos**  
mit Zitronen-Minz-Joghurt

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

**Bunt gemischter Blattsalat**  
«Mexican Style»



# Fajita-Bufferet

Einfach aber gut: Eine gute Füllung kann qualitativ nur so gut sein wie die verwendeten Lebensmittel und die Kombination der enthaltenen Zutaten.

WEIZENTORTILLAS UND TACOS  
ZUM SELBER FÜLLEN

## Füllungen

Schweizer Truthahnbrust-Streifen  
Urner Alp-Lammstreifen  
Klassisches Chili con Carne  
Vegetarisches Gemüse-Chili  
Vegane Hackfleischfüllung

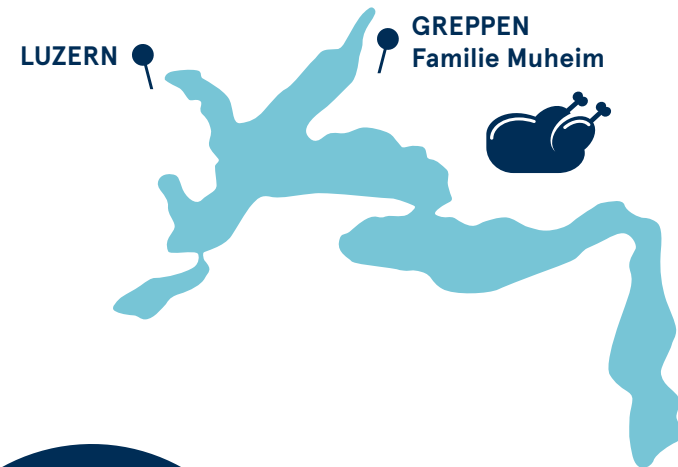
## Reichhaltiges Beilagenbuffet

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



# 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 Fajita-Schiff.

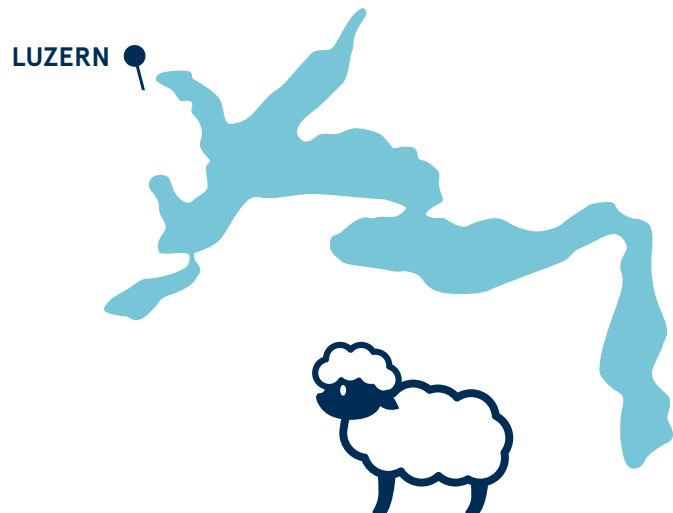


## Könnsch de Chrigel au?

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

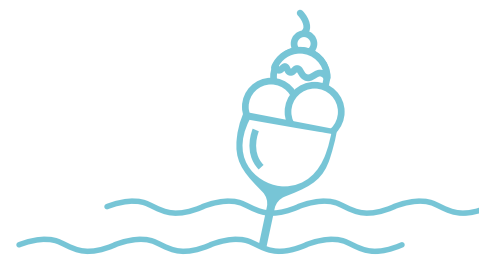
BRÄNDE UND GRAPPA

Original Pilatus-Brände

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

La Bionda Grappa Ticinese

40% 2 cl 9.50



# SPINNEREI

Die Eventlocation mit Industriecharme

Die wandelbaren und grosszügigen Eventhallen mit Industriecharme bieten vielseitige Möglichkeiten in Bezug auf Setup, Inszenierung, Gastronomie und technische Infrastruktur.

Ein einzigartiges Eventerlebnis für Ihre Gäste ist garantiert!



Spinnerei Eventlocation | Spinnereistrasse 3 | 6020 Emmenbrücke | Luzern  
T +41 41 349 10 50 | [info@spinnerei.ch](mailto:info@spinnerei.ch) | [spinnerei.ch](http://spinnerei.ch)



**& AMPERSAND**  
GRILL RESTAURANT



HABSBURGERSTRASSE 16 | 6003 LUZERN | T 041 210 10 07  
[INFO@AMPERSAND-LUZERN.CH](mailto:INFO@AMPERSAND-LUZERN.CH) | [AMPERSAND.LU](http://AMPERSAND.LU)

The image shows a restaurant interior with three large, copper-colored hanging lamps. Below the lamps is a grill with a fire burning. In the foreground, there is a plate of raw meat, a red pepper, a purple eggplant, and a jar of sauce.

# Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeit lassen – 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)