

Wine & Dine

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastonomie

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.

Der Genuss steht bei uns immer im Vordergrund. Unsere Produkte sind frisch, unsere Partner kompetent, unser Angebot hausgemacht und regional. Der Kaffee stammt 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



Eigenprodukt



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.



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

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.



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.

100%
RIESLING-
SILVANER




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

Zweierlei vom Swiss Lachs

Buchweizen-Crêpe mit Swiss Lachs
und Randen-Meerrettich-Frischkäse

Salziger Windbeutel mit Swiss Lachs-Mousse
und Bio-Werft-Honig 

Vegetarische Option:

Zweierlei vom Rüeblli

Grillierte Aubergine mit Hummus und eingelegten Rüeblli
Salziger Windbeutel mit Rüeblli-Meerrettich-Mousse

IM GLAS

Cordis AOC Luzern Weinbau Sonnenrain, Horw

Ein erfrischend aromatischer Riesling-Silvaner aus der Region.
Der ideale Einstieg, passend zu leichten Gerichten.



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.

ALPKÄSE VOM URNERBODEN

«Es hed, solang's hed»

Rund 1'200 Kühe weiden jeden Sommer auf dem Urnerboden, der grössten Schweizer Alp. Die würzigen Alpenkräuter auf den saftigen Weiden machen ihre Milch besonders genussvoll.

Im Gegensatz zu Bergkäse, der während des ganzen Jahres in den Dorfkäsereien hergestellt wird, ist der Alpkäse und Alpbutter vom Urnerboden sind Spezialitäten, die nur entstehen, während das Vieh in der weitläufigen, offenen Landschaft des Hochtals zwischen Uri und Glarus gesömmert wird.



SWISS LACHS


Pure Alpine Salmon

Bei Lostallo, im wunderschönen Misox (GR) liegt die erste Lachsfarm der Schweiz. Hier wachsen die Lachse in frischem Bergwasser auf und es wird gänzlich auf Chemikalien und Antibiotika verzichtet. Dies ist möglich aufgrund der innovativen Kreislaufanlage, welche gleichzeitig Ressourcen spart und das Ökosystem kaum belastet.



BIO-WERFT-HONIG

Könnsch de Luki au?

Seit dem Frühling 2016 kreieren wir zusammen mit Luki und sechs Bienenvölkern unseren Bio-Weft-Honig. 

Die Vielfalt des Blütenangebots rund um die Werft sorgt für einen einmaligen, unverwechselbaren Honiggeschmack.

KÖNNSCH AU?

Erfahren Sie mehr über unsere Partner auf www.könnschau.ch



KÖNNSCH DE DAMIAN AU?

Petra und Damian Hänggi führen in dritter Generation die Bäckerei Hänggi in Rothenburg LU.

Sie liefern unser knuspriges Hausbrot und von der Nusstange bis zum Butterzopf viele weitere feine Gebäckspezialitäten.



Zum Starten

AUF DEM TELLER

Nüsslisalat

mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Schweizer Eiern, gerösteten Kernen und Hausdressing

dazu servieren wir:

Mini-Bürli mit gesalzener Alpbutter vom Urnerboden

IM GLAS

Biowein Solaris AOC Luzern

Sitenrain, Meggen

Ein eleganter Weisswein mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig und die spürbare Süsse ergeben eine konzentrierte Gaumenfülle. Die frische Säure harmonisiert vorzüglich mit dem leichten Restzucker.



100%
SOLARIS



Bioweingut Sitenrain Meggen



Seit 2006 baut das Bioweingut Sitenrain auf dem Sitenrain in Meggen Reben an. Ein lebendiger Rebberg mit kräftigen, robusten Reben und einem gesunden Boden ist die Grundlage für feine Bio-Weine. Das Unternehmen hat sich auf den biologischen Weinbau mit Pilzwiderstandsfähigen Reben spezialisiert. Die resistenten PiWi Reben sind spezielle Rebsorten die eine natürliche Resistenz gegen die meisten Pilzerkrankungen haben und so ohne Chemie und mit wenig Bodenbelastung auskommen.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:



SAGENUMWOBENES

Hohle Gasse

So heisst nicht nur der Ort, wo Wilhelm Tell den habsburgischen Landvogt Gessler erschossen hat. Der gleichnamige milde Weichkäse mit cremigem Kern veredelt bei uns verschiedene Gerichte und fehlt auf keiner Käseplatte.

Kapitänskost

AUF DEM TELLER

Entrecôte vom Schweizer Rothirsch an dunklem Urbräu-Jus

mit Pastinaken-Kartoffel-Stampf und Wirsing-Paket
mit gebackenem Kürbis & Marroni

Vegetarische Option:

Gefüllte Crêpes

mit Weichkäse «Hohle Gasse», Kürbis,
Randen und Baumnüssen auf Wirsing-Beet
dazu Thymian-Rahmsauce



LIEBER EIN BIER?

Urbräu – Das Bier der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees ist ein erfrischendes Lager mit mild-herbem Geschmack, eigens für uns in der Urschweiz gebraut von der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln, Schwyz.

IM GLAS

Rosenu Pinot Noir AOC Luzern Weinbau Ottiger, Kastanienbaum

Biologischer Säureabbau und leichte Filtration führt zu einem würzigen Pinot Noir mit rauchigen Noten und elegantem Ausklang. Der Wein wurde in Edelstahlbehältern und grossen Holzfässern gereift.

Zweigelt AOC Luzern

Weingut Bisang, Altshofen/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.

100%
PINOT NOIR



Weinbau Ottiger Kastanienbaum



Charakterstark seit 1981 - In unmittelbarer Nähe zum Vierwaldstättersee entstehen geradlinige und aromaintensive Weine. Das Team um das junge Winzer-Duo Kevin Studer und Denis Koch bewirtschaftet über sieben Hektaren an idyllischer Lage in Kastanienbaum, Horw. Insgesamt kultivieren sie acht Rebsorten, die Kellerei befindet sich in St. Niklausen, rund vier Kilometer vom Rebberg entfernt. Der Ausbau geschieht in Stahltanks oder in kleinen französischen Barriques.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

Weingut Bisang Altishofen/Dagmersellen



Könnst du 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%
ZWEIGELT





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.

Für den Gluscht

AUF DEM TELLER

Zweierlei vom Alpkäse vom Urnerboden
mit Zwetschgen-Chutney

IM GLAS

Cuvée Pinotivo by Noel
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

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



PINOT NOIR
DIOLINOIR



Baumgartner Weinbau Tegerfelden



Könnsch s' Baumgartners au?
Winzer aus Leidenschaft. Seit 2002 führen Lukas und Sandra ihr Weingut in 2. Generation. Die 3. Generation steht bereits in den Startlöchern und wird dereinst übernehmen. «Wir sind eine 'weinverrückte' Winzerfamilie». Die Liebe zum Wein, Offenheit für Neues und der Drang nach Innovation begleiten sie täglich und erfüllen unseren Alltag - ganz nach ihrem Motto «Eine Rebe weiter».



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:



Krönender Abschluss

AUF DEM TELLER

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Preiselbeer-Ragout

IM GLAS

Edel-Likör
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

Jungwinzer Noel, der jüngste Sohn der Baumgartners, keltert diesen Edel-Likör nach seinen eigenen Vorstellungen und nach klassischem Portweinverfahren aus auserlesenen Gamaret Trauben.



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?



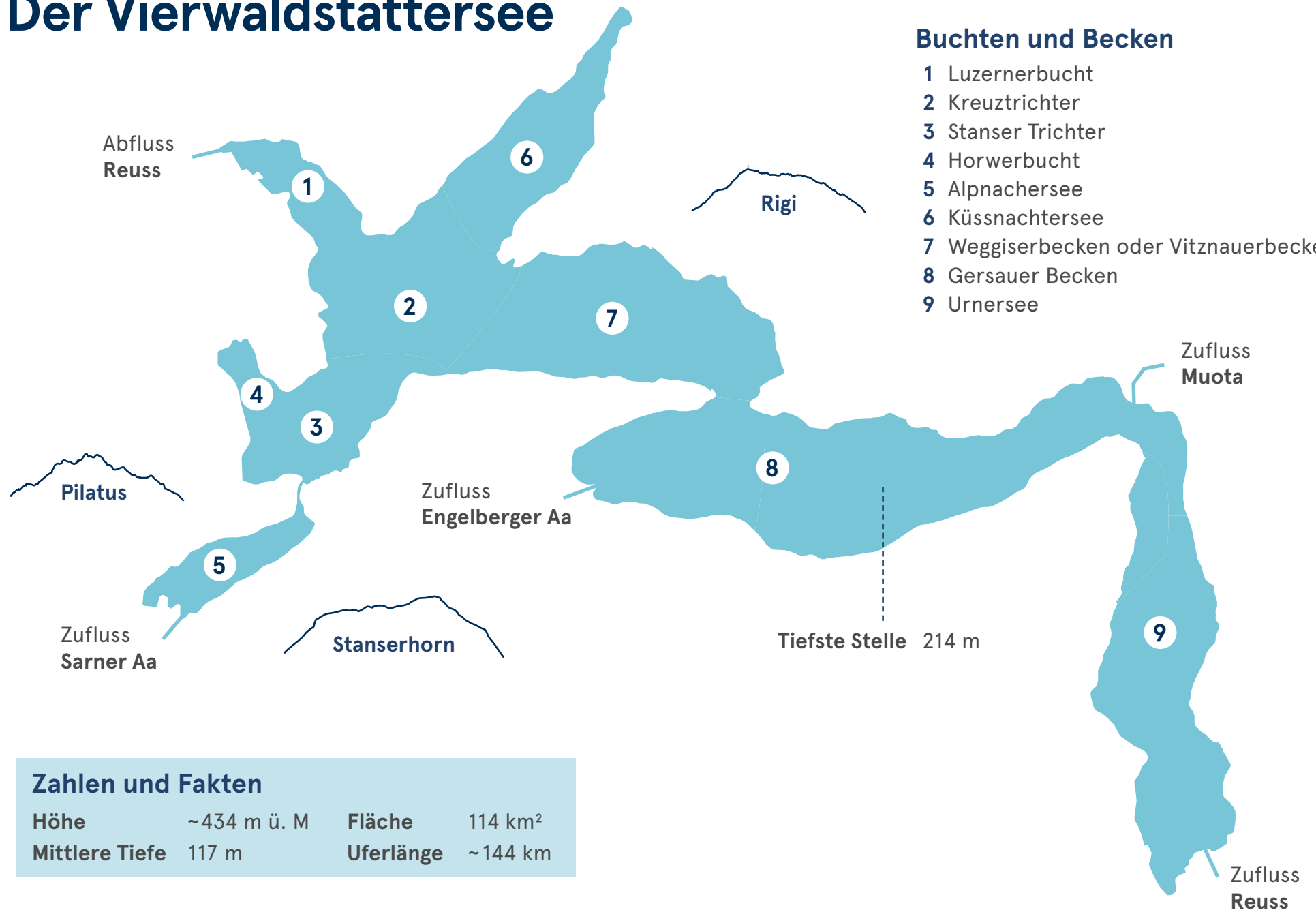
KÖNNSCH AU?
Erfahren Sie mehr über unsere
Partner auf www.könnschau.ch



Der Vierwaldstättersee

Buchten und Becken

- 1 Luzernerbucht
- 2 Kreuztrichter
- 3 Stanser Trichter
- 4 Horwerbucht
- 5 Alpnachersee
- 6 Küssnachersee
- 7 Weggiserbecken oder Vitznauerbecken
- 8 Gersauer Becken
- 9 Urnersee





gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch