

Extra Genuss



2026/2027



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 immer sorgfältig ausgewählt und sie 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 Kümin 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.



Inhaltsverzeichnis

6 ~ Härkonft met Härzbluet

9 ~ Apéro

21 ~ Bankett

35 ~ Buffets und Foodstationen

53 ~ Getränke

63 ~ Allgemeine Geschäftsbedingungen

65 ~ Kulinarische Schifffahrten





Härkonft met Härzbluet

Leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». So sind unsere Partner. Wir wählen sie sorgfältig aus, damit wir unsere Gäste immer wieder mit hochstehenden Produkten begeistern können – auch unter nicht immer ganz einfachen logistischen Gegebenheiten.

«Härkonft met Härzbluet» 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. Und Produkte können nur ausgezeichnet sein, wenn die **Menschen**, die sie züchten und verarbeiten, mit **Freude und Leidenschaft** bei der Arbeit sind.

Alle unsere Lieferanten und weitere Informationen zu ihnen finden Sie unter gastronomie-vierwaldstättersee.ch



Könnsch au?



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



Apéro

10 ~ Apéro-Pauschalangebote

Entdecken Sie die von uns zusammengestellten Apéro-Pauschalangebote. Vom kleinen Apéro bis zum Apéro Riche ist für jeden Anlass das passende Angebot dabei.

14 ~ Kleine Häppchen

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

16 ~ Süßes und Salziges

Mit einer köstlichen kleinen Versuchung startet die Schifffahrt optimal.

18 ~ Köstlichkeiten für Zwischendurch

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



Apéro Pauschalangebote

MATROSE KLEINER APÉRO BIS 1.5h

pro Person 16.80

Kleine Häppchen

Mini-Brötli

mit Schweizer Trutenschinken, Gurke und Tomate
mit Antipasti und Pesto

Mini-Softbödli

mit norwegischem ASC-Rauchlachs, Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig
mit veganem Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

Mini-Spiessli

mit Tomaten und Schweizer Mozzarella

STUERMANN MITTLERER APÉRO BIS 3h

pro Person 32.80

Kleine Häppchen

Mini-Brötli

mit Schweizer Trutenschinken, Gurke und Tomate
mit Antipasti und Pesto

Mini-Softbödli

mit norwegischem ASC-Rauchlachs, Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig
mit veganem Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

Mini-Spiessli

mit Tomaten und Schweizer Mozzarella

Warme Häppchen

Nidwaldner Hacktätschli mit hausgemachter BBQ-Sauce

Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce

Dessert

Hausgemachte saisonale Früchtekuchenwürfel



Information

Unsere Häppchen werden
auf Platten serviert oder
auf Buffets präsentiert.



Apéro Riche Pauschalangebote

MASCHINIST APÉRO RICHE BIS 3.5h

pro Person 74.20

Kleine Häppchen

Mini-Brötli

mit Schweizer Trutenschinken, Gurke und Tomate
mit Antipasti und Pesto

Mini-Softbödeli

mit norwegischem ASC-Rauchlachs, Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig
mit veganem Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

Mini-Spiessli

mit Tomaten und Schweizer Mozzarella

Warme Speisen ab Buffet

Äplermagronen mit Alpkäse vom Urnerboden

dazu wahlweise Apfelmus, Röstzwiebeln und Innerschweizer Speck

Zweierlei Curry

Grünes Gemüsecurry

Rotes Curry mit Schweizer Poulet

dazu Basmatireis und Kroepoek (Krabbenchips)

Dessert

Hausgemachte saisonale Früchtekuchenwürfel

Brownies (FR)

KAPITÄN APÉRO RICHE BIS 3.5h

pro Person 95.20

Kleine Häppchen

Mini-Brötli

mit Schweizer Trutenschinken, Gurke und Tomate
mit Antipasti und Pesto

Mini-Softbödeli

mit norwegischem ASC-Rauchlachs, Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig
mit veganem Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

Mini-Spiessli

mit Tomaten und Schweizer Mozzarella

Warme Speisen ab Buffet

Innerschweizer Roastbeef am Stück gebraten (Live-Station)

dazu Senf-Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und zweierlei Rüepli

Zweierlei Curry

Grünes Gemüsecurry

Rotes Curry mit Schweizer Poulet

dazu Basmatireis und Kroepoek (Krabbenchips)

Dessert

Hausgemachte saisonale Früchtekuchenwürfel

Brownies (FR)

Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm



Kleine Häppchen

BELEGTE MINI-SOFTBÖDELI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Schweizer Rindstatar mit Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.80
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.80
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.90
Norwegischer ASC-Raachlachs 🐟 und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig 🍯	pro Stück	4.90
Vegetarisches Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.60
Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.30

GEFÜLLTE TARTELETTES (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Schweizer Rindstatar und Kapern	pro Stück	5.60
Norwegischer ASC-Raachlachs 🐟 mit Dill	pro Stück	5.50
Geräucherte Rüeblli und Kerbel	pro Stück	5.40
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	5.40
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto	pro Stück	5.30
Randenhummus und frittierte Petersilie	pro Stück	5.30

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
Innerschweizer Kräuterspeck und getrocknete Tomaten	pro Stück	6.50

BELEGTE MINI-BRÖTLI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Schweizer Salami, Gurke und Tomate	pro Stück	7.50
Schweizer Trutenschinken, Gurke und Tomate	pro Stück	7.50
Alpkäse vom Urnerboden, Gurke und Tomate	pro Stück	7.50
Antipasti mit Pesto	pro Stück	7.50

VEGANE GURKENSCHNEIBEN (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Veganes 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 SPEISEN

Hausgemachte Saisonsuppe in der Espressotasse (Mindestbestellmenge 20 Portionen)	pro Portion	5.60
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden	
März-April	Grüne Kräutersuppe	
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe	
Juli-August	Tomatensuppe	
September-Oktober	Kürbissuppe	
November-Dezember	Weissweinsuppe	

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

Tomaten und Mozzarella	pro Stück	23.80
Schweizer Schinken	pro Stück	24.80

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
Gebackene Champignons mit Kräuterdip	10 Stück	40.00



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	7.80
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.80
Nidwaldner Landjäger	pro Portion	9.60
Sbrinz-Möckli	pro Portion	9.60
Grüne Oliven Brotwürfel dazu	pro Portion	10.60
	pro Portion	+2.40
Nachos mit Zitronen-Minz-Joghurt	pro Portion	9.60

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte saisonale Früchtekuchenwürfel	48 Stück	96.00
Farbige Mini-Macarons (FR) Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer	12 Stück	44.00
Zweierlei Mini-Muffins (FR) Schokolade und Zitrone	10 Stück	36.00
Brownies (FR)	10 Stück	46.00
Farbige Mini-Donuts (FR)	10 Stück	38.00

IM WECKGLAS

Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm	pro Portion	7.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schweizer Gala-Apfel	pro Portion	7.50
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott	pro Portion	7.50



Köstlichkeiten für Zwischendurch

INNERSCHWEIZER PLATTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Platte)

Innerschweizer Fleischplatte pro Platte 76.00
Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Innerschweizer Rohessspeck, Aufschnitt und Cornichons, dazu servieren wir Hausbrot

Innerschweizer Käseplatte pro Platte 74.00
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 82.00
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 25.80
dazu Cornichons und Hausbrot

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» pro Portion 19.80
dazu grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

ROHE GEMÜSESTÄNGEL

Kohlrabi, Zucchini, Peperoni, Gurke, Rüebl pro Portion 16.80
dazu 1 Sauce, wahlweise:
Curry-Mayonnaise, Cocktailsauce, Zitronen-Minz-Joghurt oder Hummus



Bankett

22 ~ Saisonale Menu-Empfehlungen

Unsere Empfehlungen sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten.

27 ~ Bankett-Empfehlungen

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

31 ~ Angebot auf Motorschiffen ohne Küche

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



33 ~ Angebot auf eMS Rütli


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



Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen

FRÜHLING 18.04.2026 - 22.05.2026

Unsere Frühlings-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Hausgemachtes Frischkäsemousse mit Bärlauch, Radieschen und Frühlingssalat, dazu Kräutervinaigrette		16.50
Norwegisches ASC-Lachssteak  auf Burrata-Ravioli mit grünen Spargeln und Sauce Hollandaise		36.50
Rhabarber-Muffin mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 		12.50


Unsere vegetarische Frühlings-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Hausgemachtes Frischkäsemousse mit Bärlauch, Radieschen und Frühlingssalat, dazu Kräutervinaigrette		16.50
Burrata-Ravioli mit grünen Spargeln, getrockneten Tomaten, Gotthard-Bio-Edelpilzen und Sbrinz-Spänen		29.50
Rhabarber-Muffin mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 		12.50


FRÜHSOMMER 23.05.2026 - 12.07.2026

Unsere Frühsommer-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Tatar von Bohnen und Randen mit roten Zwiebeln, Senf-Kaviar und gepickeltem Sellerie		16.50
Greppener Truthahn-Curry mit Bohnen, Peperoni, Süsskartoffeln und Basmatireis		36.50
Cheesecake mit Erdbeersalat und Minze		12.50

Unsere vegetarische Frühsommer-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Tatar von Bohnen und Randen mit roten Zwiebeln, Senf-Kaviar und gepickeltem Sellerie		16.50
Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu dazu Kichererbsen, Pak Choi und Basmatireis		29.50
Cheesecake mit Erdbeersalat und Minze		12.50

SPÄTSOMMER 13.07.2026 - 06.09.2026

Unsere Spätsommer-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Dallenwiler Geisskäse mit Randen-Hummus und Melonen-Tomaten-Chutney		16.50
Schweizer Pouletschenkelsteak mit Röstigaletten und Maiskolben, dazu Chimichurri		36.50
Zweierlei von der Schokolade Brownie und Croquantglace mit Aprikosen-Kompott und Bio-Werft-Honig 		12.50

Unsere vegetarische Spätsommer-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Dallenwiler Geisskäse mit Randen-Hummus und Melonen-Tomaten-Chutney		16.50
Marinierter Halloumi mit Röstigaletten und Maiskolben, dazu Chimichurri		29.50
Zweierlei von der Schokolade Brownie und Croquantglace mit Aprikosen-Kompott und Bio-Werft-Honig 		12.50

HERBST 07.09.2026 - 18.10.2026

Unsere Herbst-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck dazu Croûtons und Hausdressing		16.50
Schweizer Pouletschenkel-Ragout mit Rotweinsauce dazu Spätzli, Kürbis und Perlzwiebeln		36.50
Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm		12.50

Unsere vegetarische Herbst-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Nüsslisalat mit gepickelter Rande dazu Croûtons und Hausdressing		16.50
Steinpilzravioli mit Alpkäse-Sauce vom Urnerboden dazu Gotthard-Bio-Edelpilze und Kürbisgemüse		29.50
Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm		12.50

WINTER 19.10.2026- 16.04.2027

Unsere Winter-Empfehlung

Hausgemachte Kürbissuppe
mit Kokosmilch, Ingwer und Brotcroûtons

Schweizer Schweinskopfbacke mit Urbräu-Jus 
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

Süssmostparfait mit Apfelkompott
dazu karamellierte Nüsse

komplettes Menu 62.00

13.50

36.50

12.50

Unsere vegetarische Winter-Empfehlung

Hausgemachte Kürbissuppe
mit Kokosmilch, Ingwer und Brotcroûtons

Seitan mit Limetten-Soja-Marinade
dazu Erdnusscrunch, Koriander, Kokos-Basmatireis und Wokgemüse

Süssmostparfait mit Apfelkompott
dazu karamellierte Nüsse

komplettes Menu 52.00

13.50

29.50

12.50





Bankett-Empfehlungen: Vorspeisen

KALTE VORSPEISEN




Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	12.50
Tomaten und Schweizer Mozzarella mit Rucolasalat und Balsamicodressing	17.80
«Vitello Forello» Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln	22.80
Tatar von norwegischem ASC-Rauchlachs 🇳🇴 auf Randencarpaccio mit Limetten-Vinaigrette und frischem Meerrettich	21.80
Veganes Tatar von Bohnen und Randen auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern	17.80
Schweizer Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln und Kapern, dazu servieren wir Hausbrot und Butter	22.80

HAUSGEMACHTE SAISONSUPPEN

Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden	10.50
März-April	Grüne Kräutersuppe	
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe	
Juli-August	Tomatensuppe	
September-Oktober	Kürbissuppe	
November-Dezember	Weissweinsuppe	

Hauptspeisen

FLEISCHGERICHTE

Innerschweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit Kräuter-Jus dazu Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	64.00
Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce béarnaise dazu gebackene Kartoffelwürfel und zweierlei Rüeblli	52.00
Urner Lammnüssli  «Provençale» an dunklem Kräuter-Jus mit Kartoffelgratin und grilliertem Gemüse	41.50
Rotes Curry vom Urner Alplamm  mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis	37.00
Schweizer Pouletbrust an Thymian-Jus mit Wildreis und Ratatouille-Gemüse	34.50
Innerschweizer Schweinsfilet an Senf-Hollandaise-Sauce mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	39.50
Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeblli	28.80
Klassisches Lozärner Chügelipastetli mit Innerschweizer Kalb Brätchügeli, Champignons und Rosinen, dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeblli	38.80



VEGETARISCHE GERICHTE

Gefüllter Portobello mit Kräuter-Couscous, Pastinakenpüree, Basilikumöl, Baumnußcrunch und Ofenrüeblli	31.80
Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	26.80
Pastetli mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Spinat und Erbsen dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeblli	32.80

VEGANE GERICHTE


Seitan an Limetten-Soja-Marinade mit Kokos-Basmatireis, Erdnußcrunch, Koriander und Wokgemüse	29.80
Veganes Hacktätschli vom Beyond Meat mit BBQ-Sauce dazu Rosmarinkartoffeln und zweierlei Rüeblli	29.50
Rotes Kichererbsen-Curry mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis	27.50
Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack, dazu Apfelmus	28.50
Blumenkohlsteak an Chimichurri mit Rüebllicrème, Kartoffel-Bohnen-Ragout und Röstzwiebeln	32.50

FISCHGERICHTE

Gebratener MSC-Zander  «Lozärner Art» mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat	36.80
Norwegisches ASC-Lachssteak  mit Sauce Hollandaise dazu Burrata-Ravioli und saisonales Gemüse	34.60

Süssspeisen

SÜSSPEISEN

Hausgemachter saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	8.80
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème und Rahm	10.20
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott	7.50
Frische Fruchtwürfel mit Holunderblütensirup und Zitronensorbet	12.50
Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm	12.50
Zweierlei von der Schokolade: Brownie und weisses Schokoladenglace mit Mandel-Croquant, Aprikosen-Kompott und Bio-Werft-Honig 	12.50
Veganes weisses Schokoladenmousse (gluten-& laktosefrei) mit Beerenragout	14.60






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 mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	12.50
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 Rüepli und verschiedenen Füllungen zur Auswahl: Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen Urner Alplamm  , Brätchügeli an dunklem Kräuter-Jus Gotthard-Bio-Edelpilze, Spinat und Erbsen	48.00
Weizentortillas zum selber Füllen Klassisches Chili con Carne und veganes Hackfleisch Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Chili und Peperonistreifen	45.00
Zweierlei Curry mit Basmatireis und Kroepoek Grünes Gemüse-Curry mit «plant based meat» Rotes Curry mit Schweizer Poulet	52.00
Kernser Hörnli mit klassischen Saucen und geriebenem Sbrinz-Käse Veganes Ghackets, Carbonara und Bolognese	32.00

SÜSSPEISEN SERVIERT



Hausgemachter saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	8.80
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème und Rahm	10.20
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott	7.50

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)

Schweizer Rindstatar mit Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.80
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.80
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.90
Norwegischer ASC-Rauchlachs  mit Dill-Senf-Sauce und Werft-Honig 	pro Stück	4.90
Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.60
Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten	pro Stück	4.30

Vegane Gurkenscheiben (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

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

INNERSCHWEIZER PLATTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Platte)

Innerschweizer Fleischplatte pro Platte 76.00

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

Innerschweizer Käseplatte pro Platte 74.00

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 82.00

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 und Nidwaldner Landjäger pro Portion 25.80

dazu Cornichons und Hausbrot

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» pro Portion 19.80

dazu grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

ROHE GEMÜSESTÄNGEL

Kohlrabi, Zucchini, Peperoni, Gurke, Rübli pro Portion 16.80

dazu 1 Sauce, wahlweise:

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

SALZIGE SNACKS IM EINMACHGLAS (Richtmenge 4 Personen pro Glas)

Geröstete Mandeln

mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.80
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.80

Nidwaldner Landjäger

	pro Portion	9.60
--	-------------	------

Sbrinz-Möckli

	pro Portion	9.60
--	-------------	------

Grüne Oliven

	pro Portion	10.60
--	-------------	-------

Brotwürfel dazu:

	pro Portion	+2.40
--	-------------	-------

Nachos mit Zitronen-Minz-Joghurt

	pro Portion	9.60
--	-------------	------

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte saisonale Früchtekuchenwürfel 48 Stück 96.00

Farbige Mini-Macarons (FR) 12 Stück 44.00

Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer

Zweierlei Mini-Muffins (FR) 10 Stück 36.00

Schokolade und Zitrone

Brownies (FR) 10 Stück 46.00

Farbige Mini-Donuts (FR) 10 Stück 38.00

IM WECKGLAS

Gebrannte Crème pro Portion 7.50

mit Meringues-Streusel und Rahm

Hausgemachtes Schokoladenmousse pro Portion 7.50

mit Schweizer Gala-Apfel

Veganer Kokos-Chia-Pudding pro Portion 7.50

mit saisonalem Früchtekompott



Buffets und Foodstationen

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 ~ Salat und Dessert Buffet-Empfehlungen

Lokale Produkte stehen bei uns hoch im Kurs. Lassen auch Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überzeugen.

41 ~ Brunchangebot

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

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.

44 ~ Frühlingschinoise

Wir nehmen den bekannten Winterklassiker mit in die Frühlingzeit. Die bewährten regionalen Fleischspezialitäten ergänzen wir dafür mit frühlinghaftem Gemüse und erfrischenden Saucen.

47 ~ Sommertraum mit Grill auf MS Diamant

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

49 ~ 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.

50 ~ Winter Buffet-Empfehlungen

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



Regionale Buffet-Empfehlung

INNERSCHWEIZER BUFFET

pro Person 84.00

SERVIERTE VORSPEISE (Einheitliche 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

Veganes Hacktätschli vom Beyond Meat

Niedergartener Urner Lammnüssli von der Göschener Alp

Gebratener MSC-Zander «Lozärner Art»

Kartoffelstock, Trockenreis und Ofengemüse

Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden
dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitze

SÜSSPEISEN

Gebrannte Crème
mit Meringues-Streusel und Rahm

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Schweizer Gala-Apfel

Veganer Kokos-Chia-Pudding
mit saisonalem Früchtekompott





Salat und Dessert Buffet-Empfehlungen

SALATBUFFET		29.50
Verschiedene regionale Salate	als Menuergänzung	19.50
Rüebli Salat		
Gurkensalat mit Dill		
Randensalat mit Apfel und Thymian		
Blattsalate und grilliertes Gemüse		
Diverse Kerne und geröstete Brotcroûtons		
Zweierlei Hausdressings		
DESSERTBUFFET KLEIN		14.80
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schweizer Gala-Apfel		
Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm		
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott		
DESSERTBUFFET MITTEL		18.80
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schweizer Gala-Apfel		
Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm		
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott		
Glaces und Sorbets		
Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone		
DESSERTBUFFET GROSS		23.60
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schweizer Gala-Apfel		
Gebrannte Crème mit Meringues-Streusel und Rahm		
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott		
Auf Platten		
Crèmeschnitten von der Konditorei Heini		
Mini-Macarons, Donuts und Mini-Muffins (FR)		
Energie-Balls		
Glaces und Sorbets		
Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone		



Information

Alle Speisen werden den Gästen zur Selbstbedienung ab Buffet serviert.




41 ~ Brunchangebot

Brunchangebot


BRUNCHBUFFET

pro Person 67.00


Getränke

1 Glas uuiui Spumante Pericoloso  oder Rimuss
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
Antipasti-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 von der Konditorei Heini
Donuts, Mini-Muffins und Cookies (FR)

Glaces und Sorbets

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone



Information

Alle Speisen werden den Gästen zur Selbstbedienung ab Buffet serviert.

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 Alplamm-Streifen 

Klassisches Chili con Carne

Vegetarisches Gemüse-Chili

Vegane Hackfleischfüllung

Beilagenbuffet

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

GLACES UND SORBETS

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

ZUSÄTZLICHES DESSERT AUF VORBESTELLUNG

Churros (ES) mit Schokoladensauce

pro Person 8.40

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



Frühlings-Chinoise

ERHÄLTlich IM APRIL UND MAI

pro Person 92.00

VORSPEISE

Bunt gemischte Blattsalate
mit Spinat, Radieschen, Kräutern, Brotcroûtons und Hausdressing

FRÜHLINGS-FONDUE-CHINOISE

Schweizer Rinds-, Lamm-, Schweine- und Trutenfleisch
Tofuwürfel und Gemüse-Dal-Ravioli

AB BUFFET

Saucen

Morchel-Hollandaise, Sriracha-Mayonnaise, Curry, Knoblauch,
Bärlauch-Mayonnaise, Kräuter-Sauerrahm und Chimichurri

Beilagen

Frühlingskartoffeln, Wildreis und Pommes Frites

Cherrytomaten, Cornichons, Silberzwiebeln,
Perlchampignons, Minimaïs, Frühlingszwiebeln, grüne Spargeln,
Erbsen, Broccoli, Zucchetti und zweierlei Rüebl

Senfrüchte, Rhabarber-Chutney und Ananas

DESSERT

Gebrannte Crème
mit Meringues-Streusel und Rahm





47 ~ Sommertraum mit Grill auf dem MS Diamant

Sommertraum mit Grill auf dem MS Diamant

ERHÄLTlich VON JUNI BIS AUGUST

pro Person 120.00

ANTIPASTI

Grilliertes Gemüse

Zucchetti, Auberginen, Artischocken und Peperoni

Tomaten und Mozzarella

Melonen und Kräuter-Landrauchschinken

«Vitello Forello»

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

Norwegischer ASC-Raumlachs

Guacamole und Hummus

SALATE

Kartoffelsalat

Couscous-Salat mit Tomaten und Kräutern

Gurkensalat mit Dill

Randensalat mit Apfel und Thymian

Kernser-Hörnli-Salat mit Rübli und Erbsen

Bunte Blattsalate mit zweierlei Hausdressings

Tessiner Öl und Essig von Delea Vini

FLEISCH

Mini-Cervelat und Urner Lamm-Merguez

Mariniertes Schweizer Pouletsteak

Innerschweizer Rindsentrecôte

Marinierte Innerschweizer Spareribs

VEGETARISCH

Beyond-Burger, Halloumi und Gemüsespiess

BEILAGEN

Peperonata und Maiskolben

Neue Kartoffeln mit Kräutersauerrahm

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BBQ-Sauce, Zitronen-Minz-Joghurt, Curry-Mayonnaise, Knoblauchsauce, Sriracha-Mayonnaise und Chimichurri

GLACES UND SORBETS

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone



Spezielle
Thai-Dekorati-
onen auf den Buf-
fets 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 Frühlingzwiebeln, Tomaten, Sojasprossen und Koriander

ยำวุ้นเส้นกุ้ง Yam Wun Sen Gung

Glasnudelsalat mit Gemüse und Eisgarnelen

पोเปี้ยะทอด Poh Pia Thod

Vegetarische Frühlingsrollen mit Asia-Soya-Sauce

เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน Nuea Pad Priow Wan

Süss-scharfes Schweizer Rindfleisch mit Chili, Ananas und Frühlingzwiebeln

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-Edelpilzen und Frühlingzwiebeln

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 «plant based meat», Rüebli, Broccoli, Blattspinat und Koriander

เสิร์ฟพร้อม ข้าว และข้าวเกรียบ Beilagen zu allen Gerichten

Basmatireis und Kroepoek

GLACES UND SORBETS

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

ZUSÄTZLICHES DESSERT AUF VORBESTELLUNG

Sweet Sticky Rice mit Mangokompott

pro Person 6.40

SPEZIELLE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Frozen Margarita Mango

15.50

Frozen Margarita Mango (alkoholfrei)

11.50

Klassische Schweizer Buffet-Empfehlungen im Winter

Während der Wintersaison: 19.10.2026 – 16.04.2027

ALPRACLETTE VOM URNERBODEN

pro Person 69.00

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

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

Beilagen

Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilze, Speckwürfel, Chili, eingelegte Äpfel, Ananas und verschiedene Gewürze

Gebrannte Crème

mit Meringues-Streusel und Rahm

CLARIDENGLETSCHER-ALPFONDUE VOM URNERBODEN

pro Person 74.00

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

Eine rezente Fonduemischung der Alpkäserei Urnerboden

3 Sorten Brechbrot (Nature, Pikante und Oliven)

Beilagen

Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilze, Speckwürfel, Chili, eingelegte Äpfel, Ananas und verschiedene Gewürze

Gebrannte Crème

mit Meringues-Streusel und Rahm

FONDUE CHINOISE

pro Person 91.00

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

Saucen

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

Beilagen

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

Gebrannte Crème

mit Meringues-Streusel und Rahm



Getränke- angebot

55 ~ Getränkepauschalen

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

56 ~ Weine und Getränke

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





Apéro-Getränkepauschalen

Die Apéropauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2 Stunden.
Die Preise gelten pro Person.

	1h	1.5h	2h
KLASSISCH	22.00	27.00	35.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG			
PRICKELND	22.00	27.00	35.00
uiuiui Spumante Pericoloso, Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser			
ELEGANT	26.00	35.00	42.00
Champagner «Bollinger», Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser			
WINTER	12.50	20.00	
Hausgemachter Glühwein und/oder Punsch (alkoholfrei)			

Bankett-Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden.
Die Preise gelten pro Person.

KLASSISCH	42.00
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	

🍷 Hauswein 🍺 Eigenprodukt

Prickelnd und leicht

SCHAUMWEINE

Deutschland/Baden

uiuiui 7.5 dl 62.00

Spumante Pericoloso

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

Champagner Bollinger 7.5 dl 98.00
Special Cuvée Brut

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus einem Traditions-Haus im Familienbesitz. Passt hervorragend zu Fischgerichten und zum Apéro.

Produzent Bollinger, Aÿ
Trauben Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier

ENTALKOHOLISIERTER

SCHAUM- UND WEISSWEIN

Deutschland/Bayern

Senzo Secco 7.5 dl 60.00

Spritziger und frischer Begleiter für pikant gewürzte Gerichte oder einfach zum Apéro. Mit seinem lebendigen Charakter ist der fruchtige Senzo Secco eine perfekte alkoholfreie Erfrischung für alle.

Produzent Senzowine, Sennfeld
Trauben Riesling

Senzo Riesling 7.5 dl 52.00

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

Produzent Senzowine, Sennfeld
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, Eich
Trauben Müller-Thurgau

Dagmerseller 7.5 dl 69.00

Weissburgunder AOC Luzern

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

Riesling-Silvaner 7.5 dl 67.00

AOC Luzern

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

Produzent Weingut Kastanienbaum, Kastanienbaum
Trauben Riesling-Silvaner

Schweiz/Schwyz

Cuvée Blanche  7.5 dl 56.00

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

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

Weisser Schwyzer 5 dl 32.00

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

Produzent Gebrüder Kumin, 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 56.00

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 7.5 dl 56.00

Sauvignon Blanc

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
Trauben Sauvignon Blanc

Deutschland/Baden

Grauburgunder 7.5 dl 56.00

«Junge Wilde»

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 7.5 dl 57.00

AOP Limoux

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/Katalonien

Cap de Creus Nacre 7.5 dl 58.00

Dieser Wein ist geprägt von den feinen Schieferböden der Pyrenäen: vollmundig und reichhaltig mit einem langanhaltenden Abgang. Ein Wein, der mit Vorspeisen und jeder Art von Fisch gut harmoniert.

Produzent Bodegas J. Sardà, Castellví de la Marca
Trauben Macabeo, Lledoner blanc, Lledoner roig



Frisch und intensiv

ROSÉWEINE

Schweiz/Neuenburg

Œil de Perdrix 7.5 dl 60.00
 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 54.00
 «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

ENTALKOHOLISIERTER ROTWEIN

Deutschland/Bayern

Senzo Cabernet Sauvignon 7.5 dl 58.00

Garantiert authentischer Trinkgenuss und ideal für Rotweinliebhaber, die Wein schätzen, aber auf den enthaltenen Alkohol verzichten möchten. Er ist exzellent zu Fleischgerichten, Teigwaren oder zu würzigem Käse.

Produzent Senzowine, Sennfeld
 Trauben Cabernet Sauvignon

ROTWEINE

Schweiz/Luzern

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

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

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 Kastanienbaum 7.5 dl 66.00
 AOC Luzern

A fine, well-rounded regional red wine with an elegant finish. Pairs well with light meats and pasta.

Produzent Weingut Kastanienbaum, Kastanienbaum
 Trauben Pinot Noir

Brunner Pinot Noir 7.5 dl 62.00
 AOC Luzern

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

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Eich
 Trauben Pinot Noir

Schweiz/Schwyz

Roter Schwyzer 5 dl 32.00

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

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

Schweiz/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/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/Tessin

Merlot Ticino DOC 7.5 dl 58.00

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 Wein passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent Delea Vini, Losone
 Trauben Merlot

Italien/Apulien

Patù Primitivo 7.5 dl 56.00

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

Produzent Tenuta Giustini, Salento
 Trauben Primitivo

Italien/Toskana

Terra di Monteverro 7.5 dl 98.00
 IGT Monteverro

Ein tiefdunkler, rubinroter Wein mit fruchtigen Aromen und würzigem Charakter. Perfekt passend zu Fleischgerichten und würzigem Käse.

Produzent Monteverro, Capalbio
 Trauben Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Spanien/Murcia

Macho Man Monastrell 7.5 dl 66.00

Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase. Aromen von reifen Waldbeeren, begleitet von Pflaumen und Kirschen, dazu leicht balsamische Noten und eine Spur Kakao.

Produzent Casa Rojo, Jumilla
 Trauben Monastrell

Spanien/Toro

Pintia Toro DO 7.5 dl 102.00

Dunkle rubinrote Farbe. In der Nase kräftiger Duft nach dunklen Waldfrüchten, schwarzer Schokolade und gerösteten Haselnüssen. Passt hervorragend zu Rind, Lamm und Wild.

Produzent Grupo Vega Sicilia, Bodegas y Viñedos Pintia,
 Trauben Tinta de Toro

Spezialangebot

Begrenzte Verfügbarkeit auf Nachfrage

Italien/Toskana

Tignanello 7.5 dl 185.00

Ein kräftiges Kirschrot, sehr tiefgründige und harmonische Aromen von Dörrobst, Edelhölzern und dezenter Cassisfrucht mit samtigen Tanninen. Der «Vater der Supertoskaner» aus Chianti ist ein echter Charakterwein. Herrlich passend zu Fleischgerichten und Pasta.

Produzent Marchesi Antinori S.p.A., Chianti
 Trauben Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Aperitif und Spirituosen

DRINKS UND COCKTAILS

Gespritzter Weisswein süss/sauer	12.30
Hugo	13.80
Aperol Spritz	13.80
Bella Spritz	12.30
alkoholfreie Alternative	
Gin & Tonic	14.40
Vodka & Lemon	14.40
Whisky & Cola	14.40
Mojito	15.50
Caipirinha	15.50
Frozen Margarita	15.50

SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.60
Jsotta Vermouth Bianco	17%	4 cl	8.60
Sidian Swiss Organic Vodka Bio	40%	4 cl	8.60
Premium SILVUS Swiss Dry Gin	40%	4 cl	8.60
Escape Rum Añejo Reserva	40%	4 cl	8.60
Goldwaescher Whisky Swiss Rye	41%	4 cl	8.60

GRAPPA UND BRÄNDE

La Bionda Grappa Ticinese	40%	2 cl	9.60
Vieille Prune Gebrüder Kümín	40%	2 cl	7.60
Original Pilatus-Brände Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40%	2 cl	5.00



Getränke

BIERE & APFELWEINE

Urbräu 	3.3 dl	6.40
Einsiedler Radler	3.3 dl	6.40
Einsiedler alkoholfreies Bier	3.3 dl	6.00
Ramseier Milde Moscht naturtrüb	4.9 dl	7.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb alkoholfrei	4.9 dl	7.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot/Blau	3.3 dl	6.00
Sinalco Orange Original	3 dl	5.60
Sinalco Cola	3 dl	5.60
Sinalco Cola Zero	3 dl	5.60
Elmer Citro	3 dl	5.60
Ramseier Bio-Apfelschorle	3.3 dl	5.60
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	5.60
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2 dl	5.60
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2 dl	5.60
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	7.40
Ramseier Orangensaft	2 dl	6.00
	1 l	17.00
Michel Tomatensaft	2 dl	7.00
Swiss Mountain Spring Alpine Bitter	2 dl	7.00

RAST KAFFEE

Kaffee Crème	5.40
Espresso	5.40
Schale und Milchkaffee	5.90
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.30
Latte Macchiato	6.70

WARME GETRÄNKE

Kaffee Schnaps im Glas	6.80
Heisse/kalte Schokolade	5.40
Heisse/kalte Ovomaltine	5.40
Coretto Grappa	6.00

L'ART DU THÉ

Tee von L'art du Thé	5.10
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. 🇨🇭

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

Herkunft Fisch (sofern nichts anderes in der Karte deklariert ist): Forellen (CH), Lachs (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 2026. 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