

Grill & Chill

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastonomie

vierwaldstättersee



Ein grandioser Start ins Wochenende

Grillieren gilt als das Sommervergnügen schlechthin. Mit dem Grill & Chill-Schiff bringen wir diesen Genuss auf den See und bieten auf dem MS Diamant den perfekten Rahmen, die herrlichen Sommerabende in vollen Zügen zu geniessen.

Bedienen Sie sich an den Buffets im Haupt- und Oberdeck, sowie an den Grills auf den Aussendecks. Und wie wäre es mit einem krönenden Abschluss auf dem Sonnendeck mit einem kühlen Urbräu?

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. «Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt.

So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz. Die Lämmer  wachsen auf der Göschener Alp auf und Meeresfrüchte sind MSC/ASC  zertifiziert.

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.



Antipasti und Salate

ANTIPASTI

Grilliertes Gemüse und grüne Oliven

Zucchini, Auberginen, Artischocken und Peperoni

Tomaten & Mozzarella

Melonen & Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

«Vitello Forello»

Gegartes Kalbscarpaccio mit Rauchforellensauce,
Kapern und eingelegten Zwiebeln

MSC-Krevetten-Cocktail (FAO87) 🐟

ASC-Rauchlachs aus Norwegen 🐟

Guacamole und Hummus

SALATE

Verschiedene Saisonsalate

Bulgursalat mit Rübli & Äpfeln

Gurkensalat mit Dill

Orientalischer Linsensalat mit getrockneten Aprikosen

Kartoffelsalat

Randensalat mit Thymian

Bunte Blattsalate mit zweierlei Hausdressings

Tessiner Öl und Essig von Delea





Vom Grill

FLEISCH

Mini-Cervelat und Urner Lamm-Merguez

Mariniertes Schweizer Poulet-Steak

Zentralschweizer Schweinshalssteak

Innerschweizer Rindsentrecôte

VEGETARISCH

Beyond Burger

Halloumi-Käse

BEILAGEN

Peperonata und Maiskolben

Baked Potatoes mit Kräuter-Sauerrahm

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BBQ-Sauce, Zitronen-Minz-Joghurt,
Curry-Mayonnaise, Knoblauchsauce,
Chimi-Churri und Zitrone

Zum Abschluss

KÜHLES AUS DER TRUHE

Emmi Senzazione-Glace

Café

Zitrone

Erdbeer

Vanille



Senzazione

Laktose- und glutenfrei für unbeschwertem 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

DAS
«FAJITA-SCHIFF»
IMMER SAMSTAGS
IM SOMMER

gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch





gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch