

“Glaskurs” 2025 / 2026 English



gastronomie
vierwaldstättersee

Light bites

Colourful mixed leaf salad 12.50
with bread croutons, cherry tomatoes,
roasted seeds and house dressing

Housemade seasonal soup small 10.50
large 16.50

«Roteegg Schübli» smoked sausage
with mustard and bread 12.50
with a colourful mixed leaf salad and house dressing 19.50

XL Pinsa Tomato & Mozzarella 23.50

XL Pinsa Ham 24.50

Original Gersau savory cheesecake 23.50
with a colourful mixed leaf salad and house dressing

«Best of Lake Lucerne» 24.50
Nidwalden «Landjäger» cured sausage, Swiss turkey ham,
Urnerboden alpine cheese, cubes of Sbrinz cheese
and «Hohle Gasse» soft cheese
served with pickles and housemade bread

Housemade sandwiches
Urnerboden alpine cheese 8.50
Swiss turkey ham 8.50

Snacks

Peanuts	2.50
Zweifel crisps plain or paprika	3.50
Lucerne Birnenweggen bread with spiced pear filling	4.00
Pastry nut twist	4.00

Cakes

Seasonal fruitcake	6.50
with cream	+ 2.00
Original "Treichler" Zuger Kirschtorte - Zug cherry cake (contains alcohol)	8.50
Lucerne chocolate cake with truffle cream	8.00
with cream	+ 2.00





All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT.

All meat products are Swiss. All our baked goods are made in Switzerland, except for those that are explicitly labeled otherwise.

Wine and beer are only served to anyone 16 years or older.

Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age.

In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure. This offer for light refreshments is valid on all off-peak cruises listed in the timetable brochure with the glass symbol (🍷)



House wine



Exclusive product range



MSC/ASC Certification



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

« Glaskurs » 2025 / 2026 Français



gastronomie
vierwaldstättersee

Pour les petites faims

Salades panachées multicolores 11.90
avec croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises,
graines grillées et sauce maison

Soupe de saison faite maison petite assiette 10.50
grande assiette 16.50

« Rotegg Schübli » saucisse fumée
avec de la moutarde et du pain 12.50
avec salades panachées multicolores et sauce maison 19.50

XL Pinsa tomate & Mozzarella 23.50

XL Pinsa jambon 24.50

Tarte au fromage de Gersau originale 23.50
avec des salades panachées multicolores et sauce maison

« Best of Lake Lucerne » 24.50
Gendarme du canton de Nidwald, jambon de dinde suisse,
fromage alpin d'Urnerboden, dés de Sbrinz et fromage à pâte molle
« Hohle Gasse » accompagnés de cornichons et de pain maison

Sandwichs faits maison
au fromage alpin d'Urnerboden 8.50
au jambon de dinde suisse 8.50

En-cas

Cacahuètes	2.50
Chips Zweifel nature ou paprika	3.50
Pain aux poires lucernois	4.00
Bâton aux noisettes	4.00

Tartes

Tarte aux fruits de saison	6.50
avec de la chantilly	+ 2.00
Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »	8.50
(contains alcohol)	
Tarte au chocolat lucernoise avec crème aux truffes	8.00
avec de la chantilly	+ 2.00





Tous les prix s'entendent en Francs Suisses (CHF) et comprennent la TVA.

Toutes nos viandes proviennent de Suisse. Tous nos produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse, à l'exception de ceux qui sont expressément étiquetés différemment.

Nous ne servons pas d'alcool à nos hôtes de moins de 16 ans,

ni de spiritueux, premix ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans.

Si vous avez des demandes concernant les ingrédients où les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet. Ces plats vous sont servis sur croisières avec le symbole du verre (🍷).



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch