

Winter 2026



g

gastronomie

vierwaldstättersee

Light bites

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

Housemade seasonal soup small 10.50
large 16.50

“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

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

Housemade sandwiches

Urnerboden alpine cheese 8.50

Swiss turkey ham 8.50



Captain's specials

Nidwalden meat patties in Urbräu-Jus

with two kinds of carrots and a choice of side dish:

Mashed potatoes 28.50

Colourful mixed leaf salad 26.50

MSC Fillet of perch **deep-fried in batter**

with tartar sauce and a choice of side dish:

Boiled potatoes 36.50

Colourful mixed leaf salad 34.50

Red curry with Uri alpine lamb

37.00

with asia-vegetables, coriander and basmati rice

Swiss macaroni with ground beef

28.50

accompanied by apple sauce

Vegan macaroni with seasoned ground soy

28.50

accompanied by apple sauce



Children's menu

Nik the sailor
recommends:

Small salad	4.50
French fries with ketchup	9.50
Swiss meat patties with gravy	10.50
Swiss meat patties with French fries	14.50
Swiss macaroni with ground beef accompanied by apple sauce	14.50

Children under the age of 12 will receive
a 50% discount on all other «à la carte»
orders (Smaller portions will be provided).

Excludes all desserts, snacks
and ice cream.



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

Sweets

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
Lake Lucerne iced coffee	14.50
with cream and cherry liqueur (contains alcohol)	





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.

Our perch fillet is from the fishing area Europe (FAO 05) and our smoked salmon is from Norway.

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.

Glaskurs+



House wine



Exclusive product range



MSC/ASC Certification



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Hiver 2026



g

gastronomie

vierwaldstättersee

Pour les petites faims

Salades panachées multicolores 12.50
avec croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises,
graines grillées et sauce maison

Soupe de saison maison petite assiette 10.50
grande assiette 16.50

« 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

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

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



Délices du capitaine

Galettes de boeuf hachés du canton de Nidwald au jus d'Urbräu 
avec un duo de carottes et accompagnement au choix:

Purée de pommes de terre 28.50

Salade panachée multicolore 26.50

Filet de perche MSC  **pané et frit**
avec sauce tartare et accompagnement au choix:

Pommes de terre vapeur 36.50

Salade panachée multicolore 34.50

Curry rouge d'agneau d'Uri 37.00

avec légumes asiatiques, coriandre et riz basmati

Cornettes à la bœuf hachée 28.50

avec compote de pommes

Cornettes végétaliennes au hachis de soja épicé 28.50

avec compote de pommes



Pour les petits matelots

Nik le matelot recommande:

Petite salade	4.50
Pommes Frites avec Ketchup	9.50
Galettes de viande hachés	10.50
Galettes de viande hachés avec Pommes Frites	14.50
Cornettes à la bœuf hachée avec compote de pommes	14.50

Enfants de moins de 12 ans profitent d'un rabais de 50% sur tous les plats du menu «à la carte» (petite portion).

À l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.



En-cas

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

Sucreries

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
Café glacé du lac des Quatre-Cantons	14.50
avec crème chantilly et kirsch (contient de l'alcool)	





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.

Nos filets de perches sont d'origine de la zone de pêche Europe (FAO 05) Le saumon fumé est d'origine de Norvège.

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.

Glaskurs+



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch