

Saison 2024

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee
- 6 ~ Speiseangebot
- 8 ~ Salziges und Süsses
- 11 ~ Tatort Vierwaldstättersee



Menu in English
Menu en Français

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Rauchlachs stammt aus Norwegen.

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. Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Glas-Symbol (🍷) erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukt



MSC/ASC Zertifizierung



Palmölfrei





Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. 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 sorgfältig ausgewählt und 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 Kümmin assembliert.

Könnsch au?



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



Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate	11.90
mit Brotcroûtons, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
Hausgemachte Saisonsuppe	klein 10.50 gross 16.50
Rotegg Schüblig	12.50
mit Senf und Brot mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing	
XL Pinsa Tomaten & Mozzarella	23.50
XL Pinsa Schinken	24.50
Original Gersauer Käsekuchen	23.50
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing	
«Best of Lake Lucerne»	24.50
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot	
Hausgemachte Sandwiches	
Alpkäse vom Urnerboden	8.50
Schweizer Truthahnschinken	8.50
Nidwaldner Pastrami	9.50

Menu in English
Menu en Français



Snacks

Erdnüsse	2.50
Zweifel Chips Nature oder Paprika	3.50
Lozärner Birnenweggen	3.50
Nusstange	3.50

Torten und Kuchen

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.50
mit Rahm	+2.00

Eis am Stiel



Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
Pierrot Pirat	3.00

 Alle unsere Glaces sind palmölfrei und mit Schweizer Milch hergestellt.  Laktosefrei

Jetzt an Bord genießen!

Brrrr-rista.

Emmi CAFFÈ LATTE Ice Cream Macchiato.
Mit echt frisch gebrühtem Kaffee.

Wichtig ist, was drin ist.



Tatort Vierwaldstättersee

Das Krimi-Dinner auf dem Vierwaldstättersee sorgt für spannende Unterhaltung und Genuss!

Nehmen Sie Teil an der Ermittlung eines spannenden Kriminalfalls während der Rundfahrt auf dem Krimi-Schiff und geniessen Sie ein leckeres Abendessen. Die Fahrt auf dem Motorschiff mit viel Spannung, Spass und tödlichem Zwischenfall - finden Sie heraus wer der Täter ist? Am Ende des Theaterstücks haben Sie die Möglichkeit, die Verdächtigen zu befragen und den Täter zu finden.

DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch