

Mittagsschiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastronomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**
- 6 ~ Unsere Menü-Empfehlung**
- 7 ~ Für den kleinen Hunger**
- 9 ~ Lamm-Fondue-Chinoise**
- 10 ~ Von der Alp und Klassiker**
- 11 ~ Süsses**
- 12 ~ Kinderangebot**
- 15 ~ Kulinarische Schifffahrten**



Menu in English
Menu en Français

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

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 Kurs 15/16 erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukt





MSC/ASC Zertifizierung





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 Kümín assembliert.

Könnsch au?



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

Unsere Empfehlung

Gegartes Urner Alplamm-Carpaccio 16.50
mit Kräutersalaten und Vinaigrette

–

Geschmortes Ragout vom Urner Alplamm 38.50
an dunklem Jus mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeбли

–

Pochierte Bio-Werft-Honig-Birne 12.50
mit hausgemachtem Schokoladenmousse

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Gegartes Sellerie-Carpaccio mit Dallenwiler Geisskäse 14.50
dazu Kräutersalate und Vinaigrette

–

Vegane Gemüse-Dal-Ravioli 29.50
mit Tofuwürfeln, Ratatouille-Gemüse und rauchiger Tomatensauce

–

Pochierte Bio-Werft-Honig-Birne 12.50
mit hausgemachtem Schokoladenmousse

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 11.90
mit Brotcroûtons, Rüeбlistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Kräutersuppe klein 10.50
gross 16.50

«Best of Lake Lucerne» 24.50
Nidwaldner Landjäger, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot

Hausgemachte Sandwiches 8.50
Alpkäse vom Urnerboden

Schweizer Truthahnschinken 8.50



Bio-Honig aus der Werft

Seit Mai 2016 schwirren etwa 150'000 fleissige Bienen in sechs Völkern auf dem Werftdach der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees.

Der Luzerner «Stadt-Imker» Luki Riechsteiner produziert so im Auftrag der Tavolago AG ca. 120 kg Bio-Werft-Honig pro Jahr. In den Genuss dieser goldenen Köstlichkeit kommen die Gäste der Gastronomie Vierwaldstättersee und unserer Schwesterbetriebe an Land.





Unsere Lammherde auf gut 2'000 Metern über Meer

Hoch über dem Göscheneralpsee, weit oberhalb der Baumgrenze, inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Sie haben noch nie einen Stall von innen gesehen. Ihre Idylle wird nur alle zwei Tage von einem Bauern unterbrochen, der nach dem Rechten sieht und ihnen ein wenig Salz-«Gläck» vorbei bringt.

Ob die frische Luft oder die Alpwiesen für den sagenhaften Geschmack unserer Lämmer verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt nur, dass wir Ihnen auf unseren Schiffen damit eine besondere Gaumenfreude bereiten können.

9 - Lamm-Fondue-Chinoise

Lamm-Fondue-Chinoise

Auf Vorbestellung (mindestens 2 Personen)

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

–

Urner Alplamm-Fondue-Chinoise

mit dreierlei Saucen, Mini-Mais, Cornichons, Silberzwiebeln und Cherrytomaten dazu Pommes Frites

Für zwei Personen

99.00



GÖSCHENER ALP
Tavolago's Lammherde



Von der Alp

Lozärner Pastetli mit Urner Alplamm  **und Brätchügeli** 36.50
an dunklem Kräuter-Rotwein-Jus
serviert mit Trockenreis und zweierlei Rüebl

Urner Alplamm-Burger  **im Brioche-Bun** 28.50
mit Tomaten, Essiggurken, geschmorten Zwiebeln,
Coleslaw und Knoblauch-Mayonnaise
mit Portion Pommes frites + 9.50

Rotes Curry vom Urner Alplamm  37.00
mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

Urner Lammnüssli «Provençale»  44.50
mit Salzkartoffeln und Ratatouille-Gemüse

Unsere Klassiker

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus  **mit zweierlei Rüebl**  **und wahlweise Beilage:**
Kartoffelstock 28.50
Pommes frites 30.50

MSC-Eglifilets  **im Backteig frittiert**
mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:
Salzkartoffeln 36.50
Pommes frites 38.50

Süsses

Saisonaler Früchtekuchen 6.50
mit Rahm + 2.00

Original Treichler Zuger Kirschtorte 7.50
(mit Alkohol)

Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème 7.50
mit Rahm + 2.00

Vierwaldstättersee-Eiskaffee 14.50
aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

| | |
|---------------------------|-----------|
| Kleiner Salat | CHF 4.50 |
| Pommes Frites mit Ketchup | CHF 9.50 |
| Hacktätschli mit «Seeli» | CHF 10.50 |
| Hacktätschli mit Pommes | CHF 14.50 |



CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES



GRATIS PARKPLÄTZE

**KINDER-
GEBURTSTAGE**

FAMILIENFESTE

IN- UND OUTDOOR SPIELPARADIES



LILIPUTBAHN - RIESIGER EISENBAHNSPASS

VEREINSFEIERN

HOCHZEITEN

SEMINARE

«Und natürlich
feines Essen für
gross und klein!»



Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeit lassen – das ist Sonntag. Auch wenn's 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