

Winter 2025 / 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastronomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**
- 6 ~ Unsere Menü-Empfehlung**
- 7 ~ Für den kleinen Hunger**
- 8 ~ Kapitänskost**
- 10 ~ Kinderangebot**
- 12 ~ Snacks und Süsses**
- 15 ~ Fondue-Raclette-Schiff**



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.



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 Kümmin assembliert.

Könnsch au?



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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe 14.50
mit Innerschweizer Trockenfleisch

—

«Suure Mocke» mit Urbräu-Jus  36.50
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

—

Zweierlei von der Schokolade 12.50
mit Kaffee-Rast-Sauce

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe 10.50
mit Brotcroûtons

—

Veganes Hackstätschli vom Beyond Meat 29.50
mit Urbräu-Jus 
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

—

Zweierlei von der Schokolade 12.50
mit Kaffee-Rast-Sauce

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischter Blattsalat 12.50
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe 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

XL Pinsa Tomaten & Mozzarella 23.50

XL Pinsa Schinken 24.50

Original Gersauer Käsekuchen 23.50
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

Hausgemachte Sandwiches
Alpkäse vom Urnerboden 8.50

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus 
mit zweierlei Rüeblü und wahlweise Beilage:

Kartoffelstock	28.50
Bunter Blattsalat	26.50
Pommes Frites	30.50

MSC-Eglifilets  **im Backteig frittiert**
mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:

Salzkartoffeln	36.50
Bunter Blattsalat	34.50
Pommes Frites	38.50

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

Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch 28.50
dazu Apfelmus

Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack 28.50
dazu Apfelmus



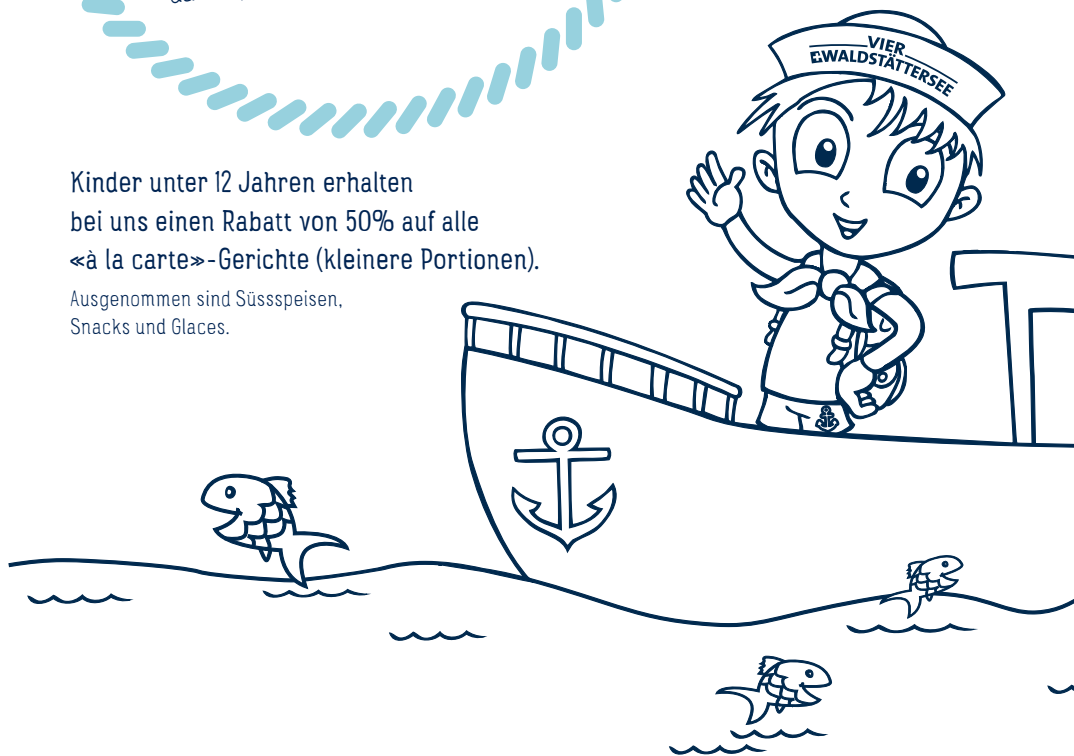
Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt:

Kleiner Salat	4.50
Pommes Frites mit Ketchup	9.50
Hacktätschli mit «Seeli»	10.50
Hacktätschli mit Pommes	14.50
Hörnli mit Rindshackfleisch dazu Apfelmus	14.50

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.



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!»

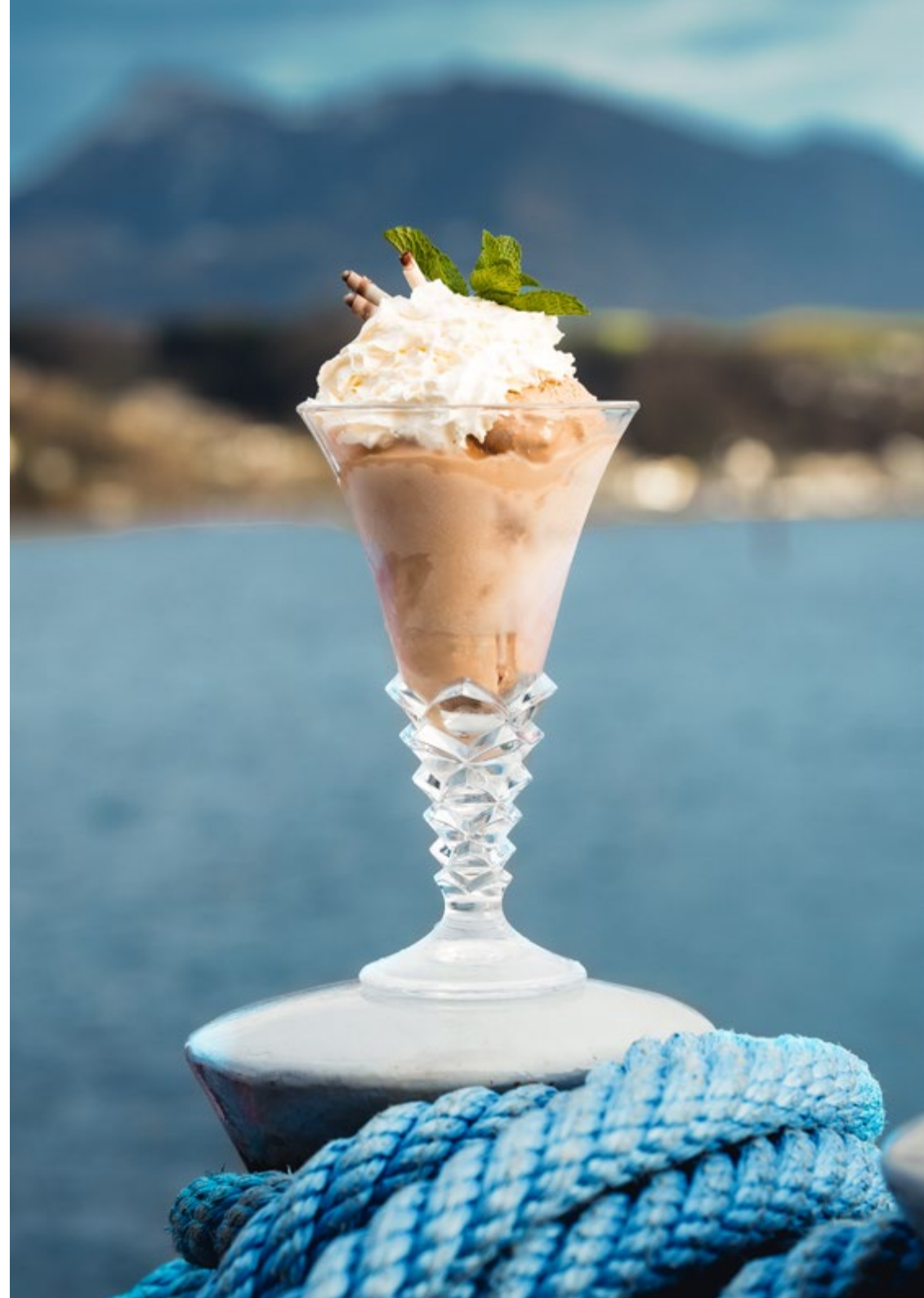


Snacks

Erdnüsse	2.50
Zweifel Chips Nature oder Paprika	3.50
Lozärner Birnenweggen	4.00
Nussstange	4.00

Süsses

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
mit Rahm	+ 2.00
Original Treichler Zuger Kirschtorte	8.50
(mit Alkohol)	
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.00
mit Rahm	+ 2.00
Vierwaldstättersee-Eiskaffee	14.50
aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	



Fondue-Raclette-Schiff

Gibt es etwas Schöneres im Winter als Fondue und Raclette auf dem See? Geniessen Sie den Alpkäse vom Urnerboden und ein reichhaltiges Beilagenbuffet.

Diese Schifffahrt ist ganz dem Käse gewidmet – genauer dem erlesenen Alpkäse unseres Partners, der Alpkäserei Urnerboden. Extra für uns produzieren die Käser auf der grössten Alp der Schweiz viereckige Käselaike. Dies für den effizienteren Transport und zur einfacheren Verarbeitung.

Neben der würzigen Fondue-Mischung oder den vier verschiedenen Raclette-Variationen dürfen die klassischen Beilagen natürlich nicht fehlen: Dampfende Kartoffeln, knackige Cornichons und Silberzwiebeln sowie drei Sorten feines Brot – soviel das Herz begehrt!

DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch





gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch