

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 Eglifillet 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 Göschenen Alp und die Trutzen 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 Kümin assembliert.

Könnsch au?

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



Unsere Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Innerschweizer Trockenfleisch	14.50
–	
«Suure Mocke» mit Urbräu-Jus  dazu Kartoffelstock und geschnittenes Wurzelgemüse	36.50
–	
Zweierlei von der Schokolade mit Kaffee-Rast-Sauce	12.50
Als Menu	62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	10.50
–	
Veganes Hackstätschli vom Beyond Meat mit Urbräu-Jus  dazu Kartoffelstock und geschnittenes Wurzelgemüse	29.50
–	
Zweierlei von der Schokolade mit Kaffee-Rast-Sauce	12.50
Als Menu	52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischter Blattsalat mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	12.50
Hausgemachte Saisonsuppe	klein 10.50 gross 16.50
«Best of Lake Lucerne» Nidwaldner Landjäger, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot	24.50
XL Pinsa Tomaten & Mozzarella	23.50
XL Pinsa Schinken	24.50
Original Gersauer Käsekuchen mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing	23.50
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 Rüebli 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

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis **37.00**

Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch

dazu Apfelmus **28.50**

Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack

dazu Apfelmus **28.50**



Für unsere kleinen Matrosen

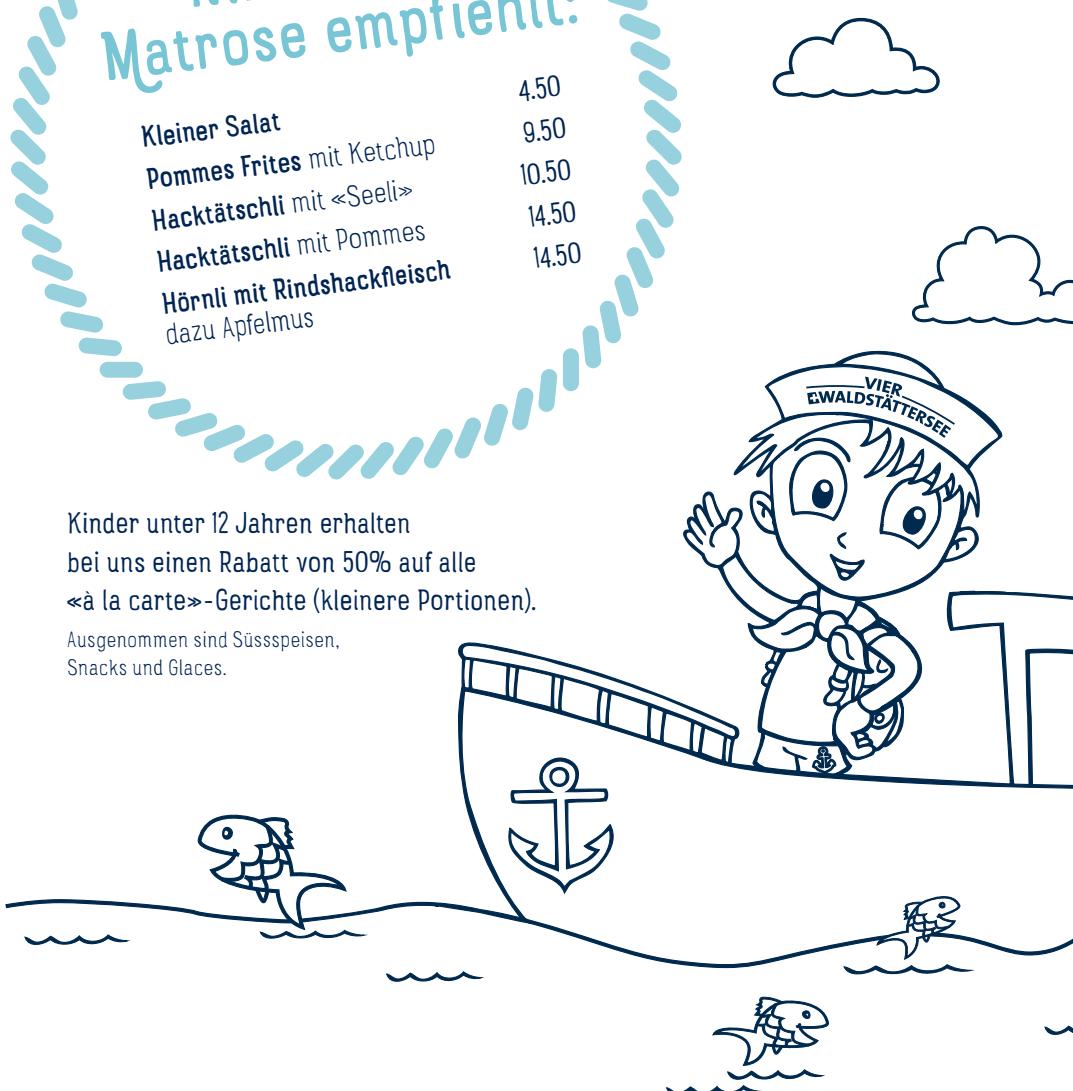
Nik der
Matrose empfiehlt:

- Kleiner Salat
- Pommes Frites mit Ketchup
- Hacktätschli mit «Seeli»
- Hacktätschli mit Pommes
- Hörnli mit Rindshackfleisch
dazu Apfelmus

4.50
9.50
10.50
14.50
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

**KINDER-
GEBURTSTAGE
FAMILIENFESTE**



GRATIS PARKPLÄTZE

**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)	





Fondué-Raclette-Schiff

Gibt es etwas Schöneres im Winter als Fondué 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 Käselaibe. Dies für den effizienteren Transport und zur einfacheren Verarbeitung.

Neben der würzigen Fondué-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

g

gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch