

Winter 2025 / 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee

6 ~ Speiseangebot

8 ~ Salziges und Süsses

11 ~ 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.

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 Kümín assembliert.

Könnsch au?



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

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 12.50

mit Brotcroûtons, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe klein 10.50
gross 16.50

Rotegg Schüblig 12.50

mit Senf und Brot 12.50
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing 19.50

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, 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

Menu in English

Menu en Français



Snacks

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

Torten und Kuchen

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



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