

Frühling 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastonomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

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



Menu in English
Menu en Français

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf «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 Lachs stammt aus Norwegen. 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.

Speisekurs Frühling

Dieses Angebot ist vom 18.04 bis 22.05.26 auf den Kursen 7/18, 11/20, 13/24 und 153/154 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 Kümín assembliert.

Könnsch au?



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

Unsere Frühlingsempfehlung

Hausgemachtes Frischkäsemousse 16.50
mit Bärlauch, Radieschen und Frühlingssalat,
dazu Kräutervinaigrette

–

Norwegisches ASC-Lachssteak  auf Burrata-Ravioli 36.50
mit grünen Spargeln und Sauce Hollandaise

–

Rhabarber-Muffin 12.50
mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Hausgemachtes Frischkäsemousse 16.50
mit Bärlauch, Radieschen und Frühlingssalat,
dazu Kräutervinaigrette

–

Burrata-Ravioli 29.50
mit grünen Spargeln, getrockneten Tomaten,
Gotthard-Bio-Edelpilzen und Sbrinz-Spänen

–

Rhabarber-Muffin 12.50
mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 12.50
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe 10.50

«Best of Lake Lucerne» 25.80
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken,
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse»,
dazu Cornichons und Hausbrot

Hausgemachte Sandwiches

Alpkäse vom Urnerboden 8.80

Schweizer Truthahnschinken 8.80

Schweizer Salami 8.80

Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

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

Kartoffelstock	28.80
Bunter Blattsalat	26.80
Pommes frites	30.80

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

Salzkartoffeln	36.80
Bunter Blattsalat	34.80
Pommes frites	38.80

Rotes Curry vom Urner Alplamm

mit Asiamüse, Koriander und Basmatireis

37.00

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu

gefüllt mit Kräuter-Landrauchschinken
und Weichkäse «Hohle Gasse»

dazu zweierlei Rüeblü und Pommes frites

38.80

Rotes Kichererbsen-Curry

mit Asiamüse, Koriander und Basmatireis

27.80

Kapitänsburger

Schweizer Rindsfleisch im Brioche-Bun, mit Urner-Alpkäse,
Salat, eingelegten Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten,
dazu Coleslaw und BBQ-Sauce

26.80

Matrosenburger – vegetarisch

Beyondburger im Brioche-Bun, mit Urner-Alpkäse,
Salat, eingelegten Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten,
dazu Coleslaw und BBQ-Sauce

24.80

Pommes Frites zu den Burgern

+ 9.50



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat

CHF 4.80

Pommes Frites mit Ketchup

CHF 9.50

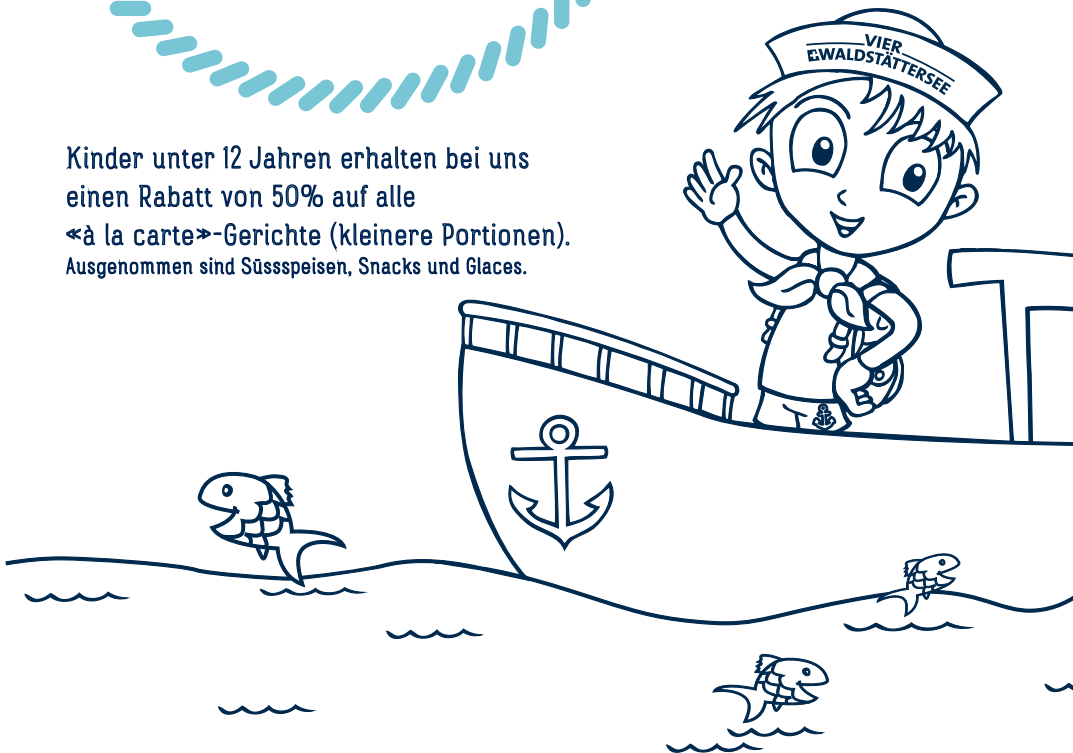
Hacktätschli mit «Seeli»

CHF 10.80

Hacktätschli mit Pommes

CHF 14.80

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!»

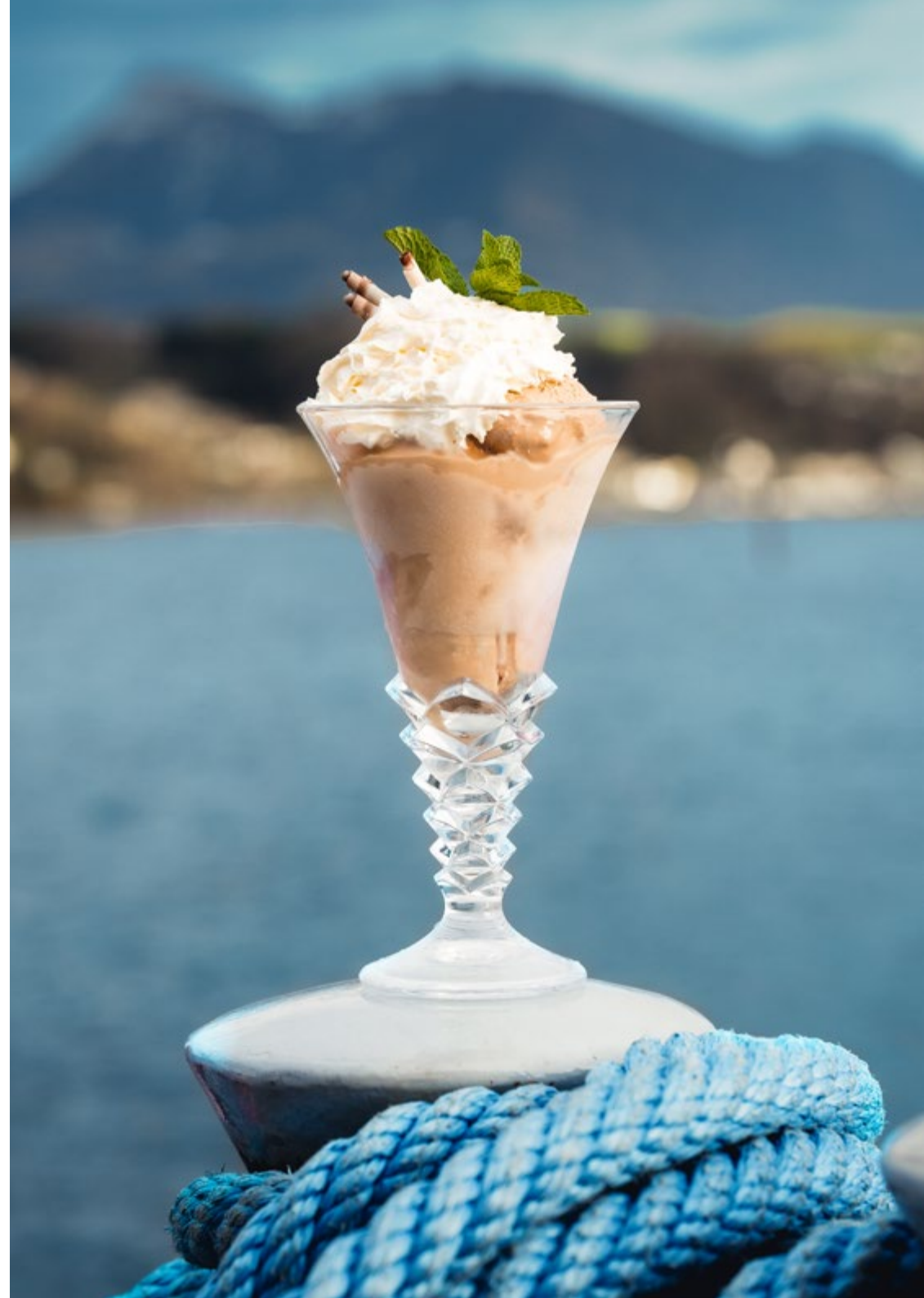


Kuchen, Coupes und Glaces

Hausgemachter saisonaler Früchtekuchen	6.80
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.20
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce	13.80
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.80
Affogato Vanilleglace mit Espresso	7.60
Kugel Glace oder Sorbet Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Sorbet: Zitrone und Cassis	4.20
mit Rahm	+ 2.00

Glace aus der Truhe

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Pierrot Almond	4.30
Pierrot Pirat	3.00
Senzazione Kaffee 	4.40
Senzazione Zitronensorbet 	4.40





Candlelight Schiff

Ein romantisches Abendessen auf den Wellen des Vierwaldstättersees

Erleben Sie höchsten Genuss bei Kerzenschein! Genießen Sie einen unvergesslichen Abend mit kulinarischen Höhepunkten und einer gemütlichen Atmosphäre an Bord eines Motorschiffes. Bereits vor der Abfahrt stimmt Sie das musikalische Duo bei einem Apéro auf den Abend ein. Ein Angebot ganz für Romantiker und Feinschmecker.



**DIREKT
BUCHEN**
im Webshop auf
lakelucerne.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch