

Mittagsschiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastonomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**
- 6 ~ Unsere Menü-Empfehlung**
- 7 ~ Für den kleinen Hunger**
- 9 ~ Aus dem Wasser und Klassiker**
- 10 ~ Kinderangebot**
- 12 ~ Süsses**
- 15 ~ Tatort Vierwaldstättersee**



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

«Vitello Forello» 16.50
Gegartes Kalbscarraccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce und eingelegten Zwiebeln

–

Gebratener MSC-Zander  **«Lozärner Art»** 38.50
mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat

–

Orangen-Süssmost-Parfait 12.50
mit Apfelkompott und Nüssen

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Tatar von geräuchertem Rüebl 16.50
mit frischem Meerrettich, Hummus, Salatgarnitur und Senfvinaigrette

–

Kernser Teigwaren mit veganem Tu-Nah* 29.50
an einer Tomaten-Olivensauce

–

Orangen-Süssmost-Parfait 12.50
mit Apfelkompott und Nüssen

Als Menu 52.00

* Thunfisch-Alternative aus Ackerbohnen und Algen

MSC = Nachhaltiger, wild gefangener Fisch ASC = Verantwortungsvolle Fischzucht

Für den kleinen Hunger

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

Hausgemachte Weissweinsuppe klein 10.50 gross 16.50
mit Streifen von ASC-Rauchlachs  + 4.50

«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 8.50
Schweizer Truthahnschinken 8.50

CH-Fisch vom Tisch

Der Fischbestand in Schweizer Seen nimmt ab – der Konsum bewegt sich gegenläufig. In vielen Schweizer Seen droht Notstand, was die Fischbestände anbelangt. Das kleinere Angebot treibt die Schweizer Preise in die Höhe. Für unseren Fisch müssen wir bereits ins Ausland ausweichen. Nach wie vor legen wir jedoch grössten Wert auf die Zertifizierung und das Herkunftsland beziehungsweise das Fanggebiet. Massgebend für Fische aus dem Ausland sind für uns die Deklarationen MSC und ASC.



Aus dem Wasser

Rotes Curry mit Eden-Shrimps  **33.50**
dazu Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

MSC-Zander-Burger mit ASC-Rauchlachs  **29.50**
im Brioche-Bun, mit eingelegten Zwiebeln,
Bio-Werft-Honig-Dill-Mayonnaise  und Coleslawsalat
mit Portion Pommes frites **+ 9.50**

MSC-Eglifilets  **im Backteig frittiert**
mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:
Bunter Blattsalat **34.50**
Salzkartoffeln **36.50**
Pommes frites **38.50**

Lozärner Pastetli **36.50**
mit Fisch-Krevetten-Ragout, Erbsen und Rüebl
(MSC-Zander, ASC-Lachs und ASC-Krevetten) 

Wer doch lieber Fleisch möchte...

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus  **26.50**
mit zweierlei Rüebl und wahlweise Beilage:
Bunter Blattsalat **28.50**
Kartoffelstock **30.50**
Pommes frites



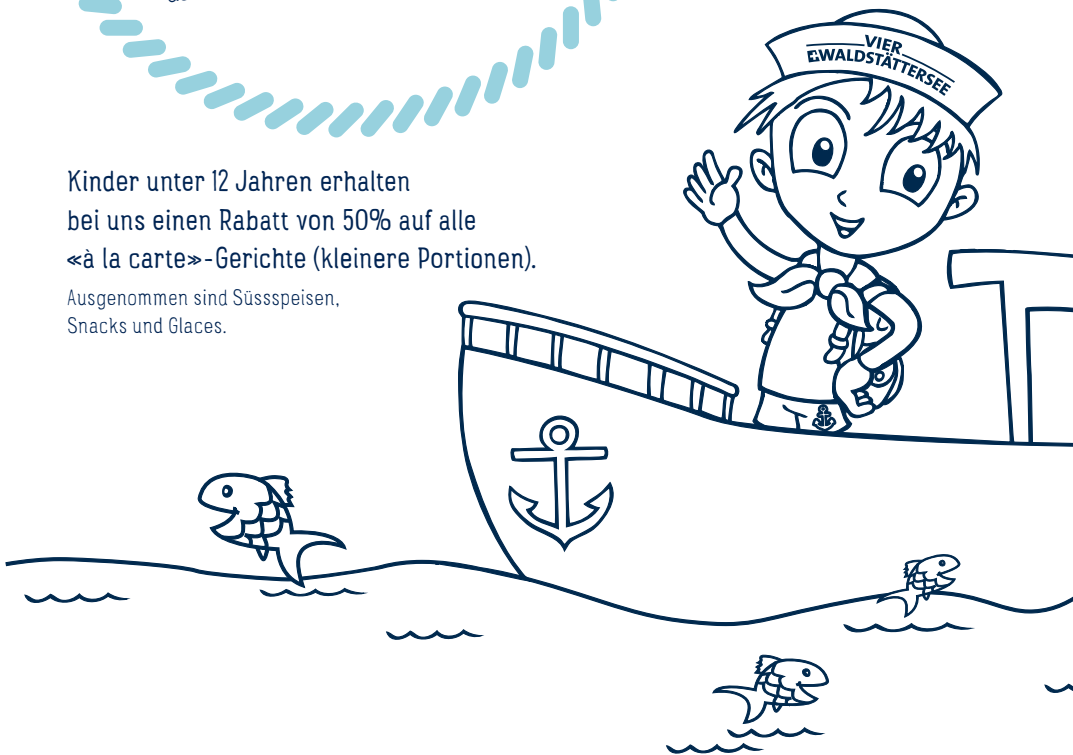
Für unsere kleinen Matrosen

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!»



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)		
Kugel Glace oder Sorbet	4.00	pro Kugel
Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Zitrone oder Cassis	+ 2.00	mit Rahm



Tatort Vierwaldstättersee

Zwischen köstlichen Gängen und lebendig
gespielten Szenen entsteht auf dem Vier-
waldstättersee eine dramatische Stimmung.
Ein Krimi Dinner ist weit mehr als ein Menü –
es ist ein Abenteuer, das «geniessen mit allen
Sinnen» möglich macht!

Es verbinden sich kulinarischer Genuss und span-
nungsgeladene Atmosphäre zu einem einzigartigen
Erlebnis. Während ein liebevoll zusammengestelltes
Menü serviert wird, entfaltet sich rund um die Gäste
eine fesselnde Geschichte voller Rätsel, Humor und
unerwarteter Wendungen. Plötzlich wird jedes Ge-
spräch zum möglichen Hinweis, jeder Blick bekommt
Bedeutung. Finden Sie heraus wer der Täter ist?

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





gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch