

Herbst 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee

2027 Lucerne
**world
rowing**[®]
championships

Lucerne2027.com
**inspire
beyond!**

**Save
the
DATE**

23 – 29 AUG 2027
ROTSEE, LUCERNE



Inhaltsverzeichnis

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



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 Herbst

Dieses Angebot ist vom 07.09 bis 18.10.26 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 Kümmin assembliert.

Könnsch au?



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

Unsere Herbst-Empfehlung

Nüsslisalat mit Ei und Speck 16.50
dazu Brotcroûtons und Hausdressing

—

Schweizer Pouletschenkel-Ragout mit Rotweinsauce 36.50
dazu Spätzli, Kürbis und Perlwiebeln

—

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streusel und Rahm

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Nüsslisalat mit gepickelter Rande 16.50
dazu Brotcroûtons und Hausdressing

—

Steinpilzravioli mit Alpkäse-Sauce vom Urnerboden 29.50
dazu Gotthard-Bio-Edelpilze und Kürbisgemüse

—

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streusel und Rahm

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

Urner Wurst-Alpkäse-Salat 21.80
mit Essiggurken, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten

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 Rüeblì 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 Asiagemüse, Koriander und Basmatireis 37.00

Schweizer Truthahn-Bratwurst an Urbräu-Jus

mit Röstigaletten und zweierlei Rüeblì 32.80

Innerschweizer Schweins- Cordon-Bleu

gefüllt mit Bauernschinken und Alpkäse vom Urnerboden
dazu zweierlei Rüeblì und Pommes frites 38.80

Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch

dazu Apfelmus 28.80

Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack

dazu Apfelmus 28.80



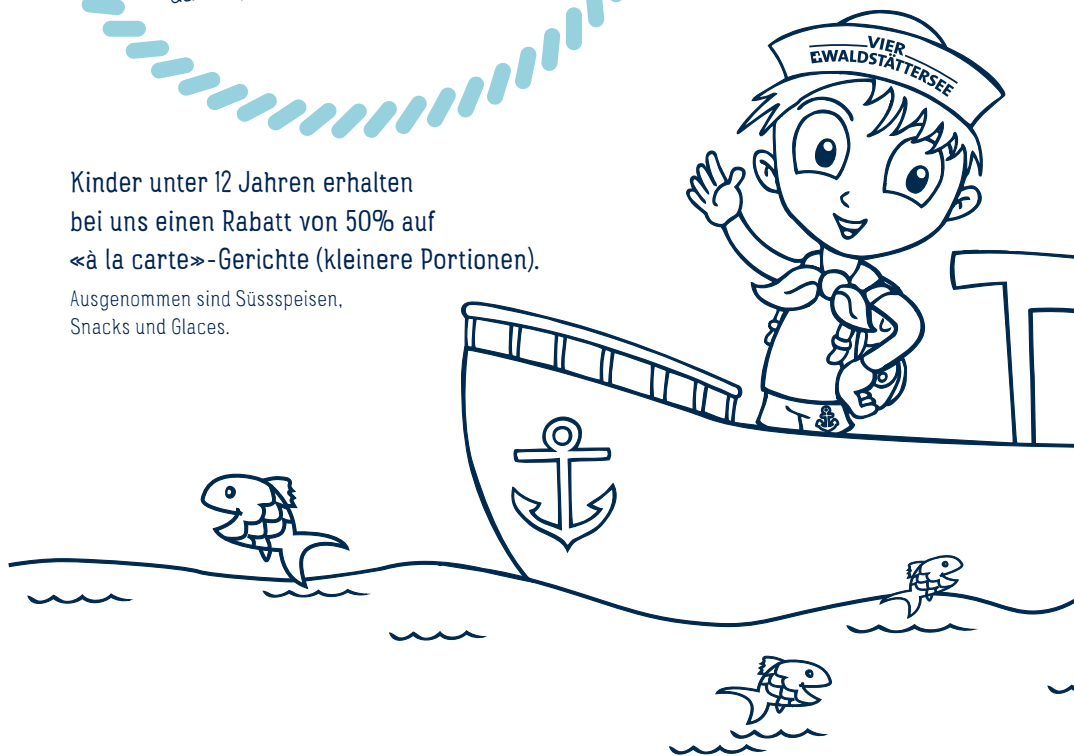
Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt:

Kleiner Salat	4.80
Pommes Frites mit Ketchup	9.50
Hacktätschli mit «Seeli»	10.80
Hacktätschli mit Pommes	14.80
Hörnli mit Rindshackfleisch dazu Apfelmus	14.80

Kinder unter 12 Jahren erhalten
bei uns einen Rabatt von 50% auf
«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



Chinoise Schiff

Spass und Freude beim Selberkochen auf dem Vierwaldstättersee

Gemeinsam am Tisch kochen, lachen und geniessen. Bereiten Sie Ihr Fondue Chinoise ganz nach Ihrem Geschmack zu – die gesamte Vorbereitung übernehmen wir für Sie. Freuen Sie sich auf zartes Fleisch, feine Saucen und passende Beilagen in gemütlicher Atmosphäre an Bord. Ob mit Freunden, Familie oder als Firmenanlass: Diese Abendfahrt mit Fondue Chinoise ab Luzern verbindet Kulinarik und Geselligkeit zu einem besonderen Erlebnis.

DIREKT BUCHEN

Scannen Sie diesen QR-Code und buchen Sie direkt online auf www.lakelucerne.ch



Schlager Nacht

Samstag

Messe Luzern

20. März 2027

Beatrice Egli · Ricchi e Poveri

Vincent Gross · Francine Jordi

Florian Ast · DJ Herzbeat

und Marc Pircher

Moderation: Sascha Ruefer

Aftershow-Schlagerparty

mit DANCY



**35-jähriges
Bühnenjubiläum!**

www.schlagernacht.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch