Saison 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.

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. 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. Dieses Angebot ist vom 18.04 bis 26.10.26 auf Kurs 17/26 erhältlich.

Hauswein · Eigenprodukt · MSC/ASC Zertifizierung · Palmölfrei

Inhaltsverzeichnis

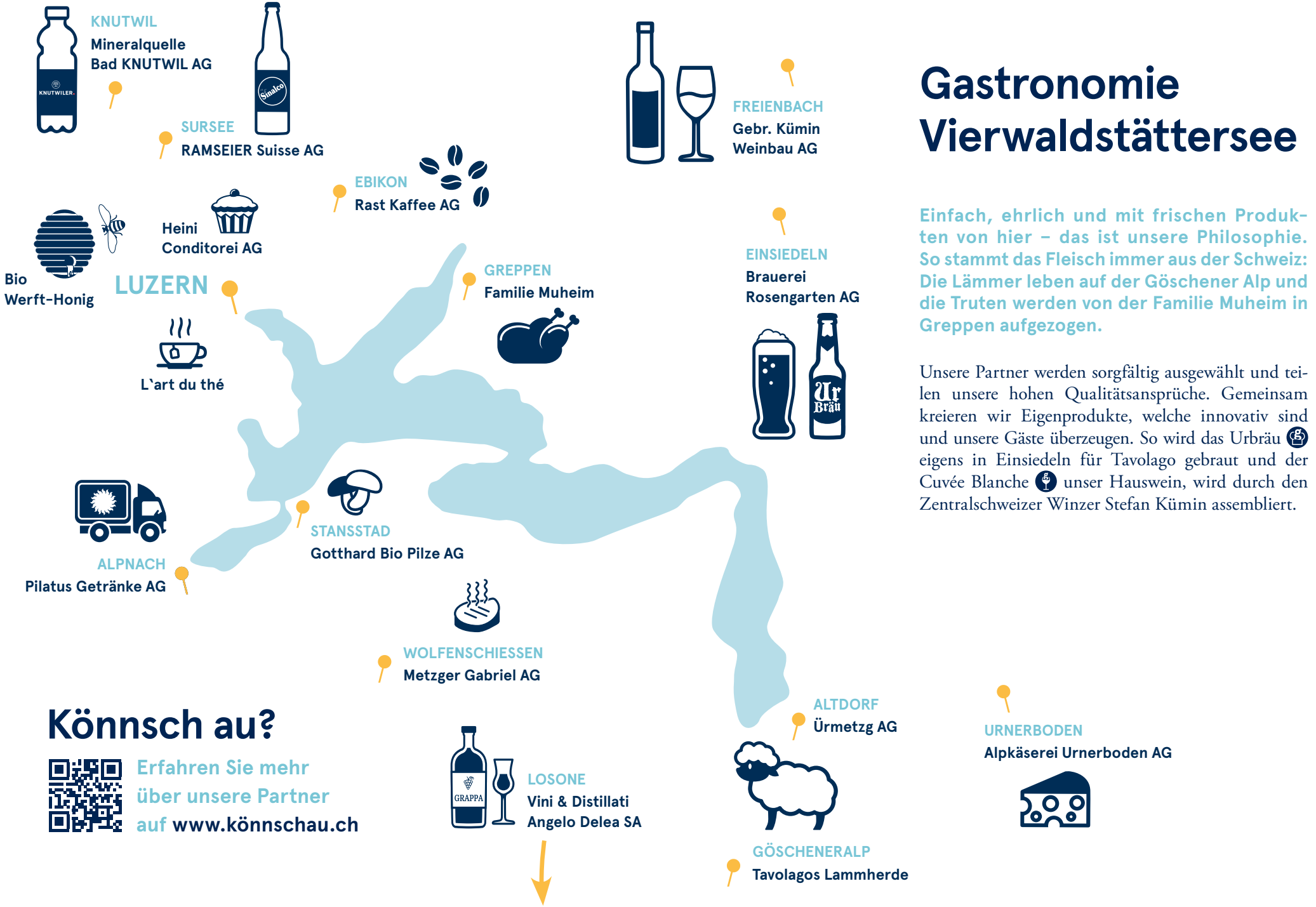
5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee
6 ~ Für den kleinen Hunger
8 ~ Unsere Klassiker
10 ~ Kinderangebot
12 ~ Süsses
15 ~ Zmorge Schiff

Menu in English
Menu en Français

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 Kümin 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

XL Pinsa Tomaten & Mozzarella 23.80

XL Pinsa Schinken 24.80

Original Gersauer Käsekuchen 23.80
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

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

Schweizer Rindstatar klein (90g) 22.80
mit eingelegten Zwiebeln und Kapern gross (180g) 34.80
dazu servieren wir Hausbrot und Butter

mit Pommes Frites + 9.50

Hausgemachte Sandwiches

Alpkäse vom Urnerboden 8.80

Schweizer Truthahnschinken 8.80

Schweizer Salami 8.80

Menu in English
Menu en Français

Unsere Klassiker

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus
mit zweierlei Rüebli 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**

Gelbes Curry mit «plant based meat» **29.50**
mit Süsskartoffeln, Perlzwiebeln, Mini-Mais
und Mini-Auberginen, dazu Basmatireis

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!»

Bertiswilstrasse 40 • 6023 Rothenburg • T 041 280 34 34 • chaernsmatt.ch • info@chaernsmatt.ch

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**

Alle unsere Glaces sind palmölfrei und mit Schweizer Milch hergestellt. Laktosefrei

Zmorge Schiff

Der gemütliche Start in den Tag.

Starten Sie Ihren Sonntag oder Feiertag auf einer gemütlichen Frühstücksfahrt auf dem Vierwaldstättersee. Der Duft von frischem Kaffee und frischer Seebrise lassen Sie träumend in den Sonntag starten! Zahlreiche kalte Köstlichkeiten sorgen dafür, dass Sie gut verpflegt den restlichen Tag in Angriff nehmen können. Zusätzlich zum bestehenden kulinarischen Angebot können auch noch warme Eierspeisen dazubestellt werden.

DIREKT BUCHEN

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

gastronomie
vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch