

Saison 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.





Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee
- 6 ~ Speiseangebot
- 8 ~ Salziges und Süsses
- 11 ~ Zmorge 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. Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Glas-Symbol (🍷) 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

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 | |
| mit Senf und Brot | 12.80 |
| mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing | 19.80 |
| XL Pinsa Tomaten & Mozzarella | 23.80 |
| XL Pinsa Schinken | 24.80 |
| Original Gersauer Käsekuchen | 23.80 |
| mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing | |
| Dreierlei im Weckglas | 24.80 |
| Sbrinzmöckli, Landjäger und Oliven, dazu servieren wir Hausbrot | |
| Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch | 28.80 |
| dazu Apfelmus | |
| Hausgemachte Sandwiches | |
| Alpkäse vom Urnerboden | 8.80 |
| Schweizer Truthahnschinken | 8.80 |
| Schweizer Salami | 8.80 |

Menu in English

Menu en Français



Snacks

| | |
|-----------------------------------|------|
| Erdnüsse | 2.50 |
| Zweifel Chips Nature oder Paprika | 3.50 |
| Nussstange | 4.20 |

Torten und Kuchen

| | |
|--|---------------|
| Hausgemachter saisonaler Früchtekuchen | 6.80 |
| Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol) | 8.50 |
| Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème mit Rahm | 8.20 +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 |



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 gepflegt 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