

# Winter

Genuss mit allen Sinnen erleben.



**gastronomie**

vierwaldstättersee



# Inhaltsverzeichnis

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



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. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Eglifilet stammt aus Polen, Estland oder Kasachstan 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. Dieses Angebot ist auf Kurs 15/16 ✖ erhältlich.



## Unsere Empfehlung

<b>Grüner Bärlauch-Spinatsalat</b> mit Frühlingszwiebeln, Gurken und Nidwaldner Rohschinken –	<b>16.50</b>
<b>Innerschweizer Schweinsfilet</b> mit zweierlei Spargeln, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise –	<b>36.50</b>
<b>Hausgemachte Joghurtterrine</b> mit Bio-Werft-Honig  und Erdbeerragout	<b>12.50</b>
<b>Als Menu</b>	<b>59.00</b>

## Unsere vegetarische Empfehlung

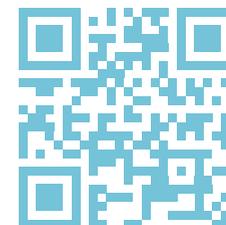
<b>Grüner Bärlauch-Spinatsalat</b> mit Frühlingszwiebeln, Gurken und gezupftem Dallenwiler Geisskäse –	<b>14.50</b>
<b>Zweierlei Spargeln mit Gotthard Bio-Edelpilzen</b> mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise –	<b>26.50</b>
<b>Hausgemachte Joghurtterrine</b> mit Bio-Werft-Honig  und Erdbeerragout	<b>12.50</b>
<b>Als Menu</b>	<b>49.00</b>

## Für den kleinen Hunger

<b>Bunt gemischte Blattsalate</b> mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	<b>10.90</b>
<b>Hausgemachte Saisonsuppe</b>	<b>klein 9.90</b> <b>gross 16.50</b>
<b>«Best of Lake Lucerne»</b> Nidwaldner Landjäger, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot	<b>24.50</b>
<b>Hausgemachte Sandwiches</b>	
Alpkäse vom Urnerboden	<b>8.50</b>
Schweizer Truthahnschinken	<b>8.50</b>



Menus in  
English and  
French



## Kapitänskost

### Nidwaldner Hacktätschli an Tavola-Rosso-Jus mit zweierlei Rüeblì und wahlweise Beilage:

Kartoffelstock 28.50

Pommes frites 30.50

### Eglifilets im Backteig frittiert mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:

Salzkartoffeln 36.50

Bunter Blattsalat 34.50

Pommes frites 38.50

### Rotes Curry vom Urner Alplamm

mit Asiagemüse, Koriander und gedämpftem Basmatireis 34.50

### Blumenkohl-Linsencurry

mit Kartoffelwürfeln, geräuchertem Tofu,  
Koriander und gedämpftem Basmatireis 29.50



**KÖNNNSCH AU?**  
Mehr Informationen  
dazu auf  
[gastronomie-  
vierwaldstaettersee.ch](http://gastronomie-<br/>vierwaldstaettersee.ch)

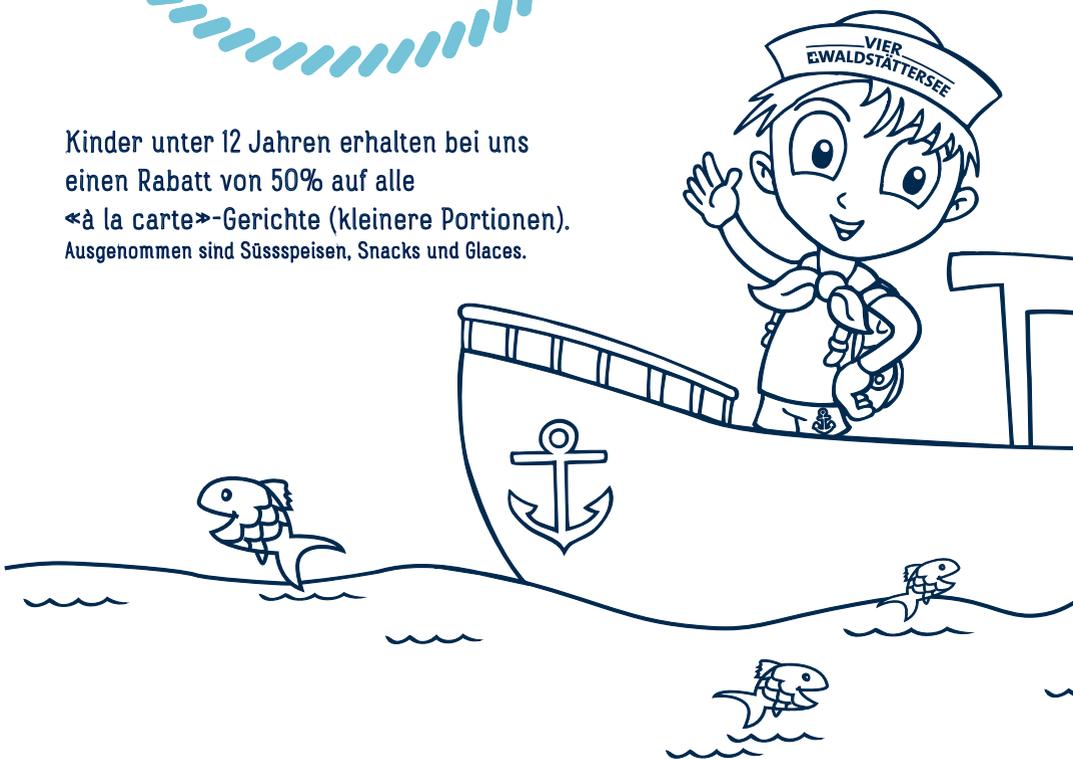


## Für unsere kleinen Matrosen

### Nik der Matrose empfiehlt

- Kleiner Salat..... CHF 4.50
- Pommes Frites mit Ketchup..... CHF 9.50
- Hacktätschli mit «Seeli»..... CHF 10.50
- Hacktätschli mit Pommes..... CHF 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



IN- UND OUTDOOR  
SPIELPLATZ  
MIT LILIPUTBAHN

## FAMILIEN-FESTE

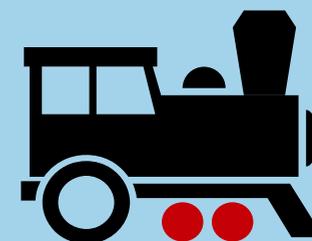
27 HOTELZIMMER  
FREIE PARKPLÄTZE



SEMINARE  
VEREINSFEIERN

HOCHZEITEN

KINDERGEBURTSTAGE



## Kuchen und Coupes

<b>Vierwaldstättersee-Eiskaffee</b> aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.50
<b>Hausgemachter Früchtekuchen</b>	6.50
<b>Original Treichler Zuger Kirschtorte</b> (mit Alkohol)	7.50
<b>Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème</b> mit Rahm	7.50 + 2.00

# SPINNEREI

Die Eventlocation mit Industriecharme

Die wandelbaren und grosszügigen Eventhallen mit Industriecharme bieten vielseitige Möglichkeiten in Bezug auf Setup, Inszenierung, Gastronomie und technische Infrastruktur. Ein einzigartiges Eventerlebnis für Ihre Gäste ist garantiert!



# Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeit lassen – das ist Sonntag. Auch wenn's nichts Besonderes zu feiern gibt: Unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag! Einfach buchen im Webshop auf [lakelucerne.ch](http://lakelucerne.ch)

Schiffahrtsgesellschaft des  
Vierwaldstättersees (SGV) AG  
Werftstrasse 5 | Postfach  
CH-6002 Luzern  
Tel. +41 41 367 67 67  
[info@lakelucerne.ch](mailto:info@lakelucerne.ch)  
[www.lakelucerne.ch](http://www.lakelucerne.ch)





**gastronomie**

vierwaldstättersee

[www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch](http://www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch)