

Frühling 2024

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastonomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

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



Menu in English
Menu en Français

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 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. Dieses Angebot ist auf den Kursen 7/18, 11/20, 13/24 und 15/16 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

Unsere Frühlingsempfehlung

Sauerampfer-Panna Cotta mit grünen Spargeln 16.50
dazu Radieschen und Frühlingssalate an einer Kräutervinaigrette

—

Innerschweizer Schweinsfilet an Bärlauch-Hollandaise 36.50
mit Frühlingkartoffeln und weissen Spargeln

—

Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu 12.50

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Sauerampfer-Panna Cotta mit grünen Spargeln 16.50
dazu Radieschen und Frühlingssalate an einer Kräutervinaigrette

—

Halloumi-Käse an Bärlauch-Pesto 29.50
mit Frühlingkartoffeln und weissen Spargeln

—

Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu 12.50

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 11.90
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe 10.50

«Best of Lake Lucerne» 24.50
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot

Urner Wurst-Alpkäse-Salat 21.50
mit Essiggurken, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten

Hausgemachte Sandwiches
Alpkäse vom Urnerboden 8.50

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Nidwaldner Pastrami 9.50



Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus 
mit zweierlei Rüeblü und wahlweise Beilage:

Kartoffelstock 28.50

Bunter Blattsalat 26.50

Pommes frites 30.50

MSC-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 34.50
mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

Schweizer Pouletschenkelragout 33.50
an einer Gotthard-Bio-Edelpilz-Rahmsauce
mit Röstigalekten und zweierlei Rüeblü

Veganes Ghackets mit Kernser UrDinkel-Teigwaren 28.50
dazu eingelegte Äpfel

Rotes Kichererbsen-Curry 27.50
mit Asisagemüse, Koriander und Basmatireis



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat

CHF 4.50

Pommes Frites mit Ketchup

CHF 9.50

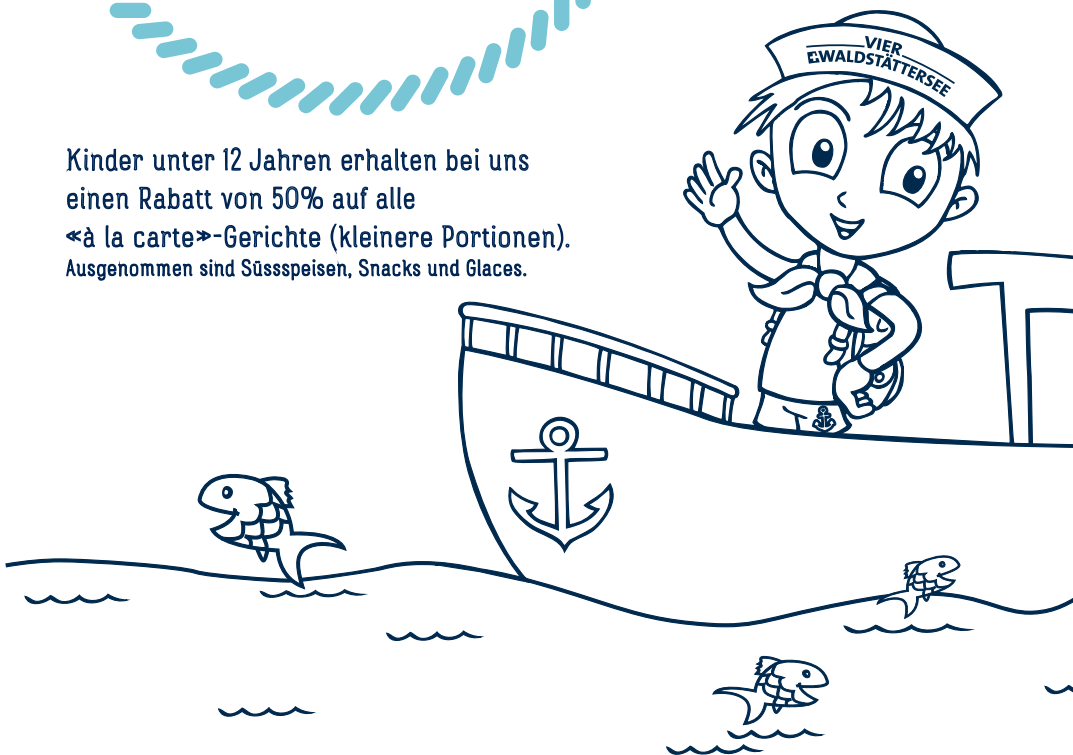
Hacktätschli mit «Seeli»

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



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

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.50
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce	13.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.50
Kugel Glace oder Sorbet	4.00
Glacé: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Sorbet: Zitrone und Cassis	
mit Rahm	+ 2.00



Eis am Stiel

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
Pierrot Pirat	3.00

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



Jetzt an Bord
geniessen!

**Brrrr-
rista.**

Emmi CAFFÈ LATTE Ice Cream Macchiato.
Mit echt frisch gebrühtem Kaffee.

Wichtig ist,
was drin ist.

Grill & Chill

Ein BBQ auf dem See, was will man mehr? Geniessen Sie auf dem Motorschiff Diamant einen unvergesslichen Sommer-Grillabend.

Schlemmen Sie vom reichhaltigen Salat- und Grillbuffet à discrétion und probieren Sie die zahlreichen Beilagen. Während der Fahrt in den Sonnenuntergang sorgt die passende Musik vom DJ für eine einzigartige Stimmung. Willkommen an Bord!

Natürlich werden auch Vegetarier verwöhnt. Mit gegrilltem Gemüse, herrlich frischem Salatbuffet, Beyond-Burger, Halloumi-Käse, Baked Potatoes und vielem mehr.



DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch