

Winter 2026 / 2027

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 ~ Snacks und Süsses**
- 14 ~ Fondue Chinoise 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.

Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Lachs 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 11/20 erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukt



MSC/ASC Zertifizierung





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 Empfehlung

Hausgemachte Kürbissuppe 13.50
mit Kokosmilch, Ingwer und Brotcroûtons

—

Schweizer Schweinskopfbake mit Urbräu-Jus  37.50
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

—

Süssmostparfait mit Apfelkompott 12.50
dazu karamalisierte Nüsse

Als Menu 63.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Hausgemachte Kürbissuppe 13.50
mit Kokosmilch, Ingwer und Brotcroûtons

—

Seitan mit Limetten-Soja-Marinade 29.50
dazu Erdnusscrunch, Koriander,
Kokos-Basmatireis und Wokgemüse

—

Süssmostparfait mit Apfelkompott 12.50
dazu karamalisierte Nüsse

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischter Blattsalat 13.50
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe klein 10.80
gross 16.80

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

XL Pinsa Tomaten & Mozzarella 23.80

XL Pinsa Schinken 24.80

Original Gersauer Käsekuchen 24.80
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

Hausgemachte Sandwiches
Alpkäse vom Urnerboden 8.80

Schweizer Truthahnschinken 8.80

Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

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

Kartoffelstock	29.80
Bunter Blattsalat	27.80
Pommes frites	31.80

MSC-Eglifilets **im Backteig frittiert**
mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:

Salzkartoffeln	37.80
Bunter Blattsalat	35.50
Pommes frites	39.80

Stunggis

Eintopf mit Urner Alplamm und Gemüse,
dazu Kartoffeln und Kräuter

37.00

Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch

dazu Apfelmus

29.80

Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack

dazu Apfelmus

29.80



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

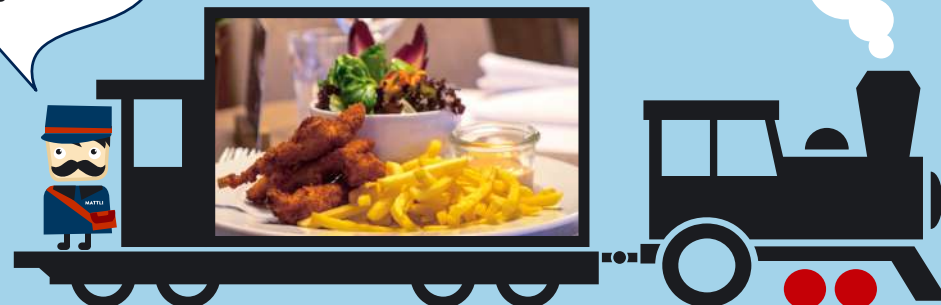


LILIPUTBAHN - RIESIGER EISENBAHNSPASS

**VEREINSFEIERN
HOCHZEITEN**

SEMINARE

«Und natürlich
feines Essen für
gross und klein!»



Snacks

Erdnüsse	2.50
Zweifel Chips Nature oder Paprika	3.50
Nussstange	4.40

Süßes

Hausgemachter saisonaler Früchtekuchen	7.20
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.80
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.40
mit Rahm	+ 2.20
Vierwaldstättersee-Eiskaffee	14.80
aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	
Affogato	7.80
Vanilleglace mit Espresso	
Kugel Glace oder Sorbet	4.40
Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca	
Sorbet: Zitrone und Cassis	
mit Rahm	+ 2.20



Fondue 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