

Kulinarische Angebote

Für Gruppen 2025/2026



gastronomie

vierwaldstättersee

Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Die Gerichte auf der Speisekarte sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten. 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.

KULINARISCHE ANGEBOTE

Sämtliche Vorschläge dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 20 Personen konzipiert. Bei Reservationen auf Schiffskursen mit dem Glassymbol  verrechnen wir für die Anwesenheit unserer Mitarbeitenden eine Pauschale. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenüs für Allergiker. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und geben Ihnen gerne Auskunft für Ihre gelungene Schiffsreise.



Inhaltsverzeichnis

6 ~ Härkonft met Härzbluet

9 ~ Von Frühstück bis Apéro

15 ~ Bankett

23 ~ Getränke

35 ~ Allgemeine Geschäftsbedingungen

37 ~ Kulinarische Schifffahrten





Härkonft met Härzbluet

Leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». So sind unsere Partner. Wir wählen sie sorgfältig aus, damit wir unsere Gäste immer wieder mit hochstehenden Produkten begeistern können – auch unter nicht immer ganz einfachen logistischen Gegebenheiten.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein **Erfolgsrezept**, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind. Und Produkte können nur ausgezeichnet sein, wenn die **Menschen**, die sie züchten und verarbeiten, mit **Freude und Leidenschaft** bei der Arbeit sind. Alle unsere Lieferanten und weitere Informationen zu ihnen finden Sie unter gastronomie-vierwaldstättersee.ch



Könnsch au?



Erfahren Sie mehr über unsere Partner auf www.könnschau.ch



Frühstück, Kaffee und Kuchen

10 ~ Frühstück

Beginnen Sie den Tag mit einem Frühstück während Sie die Stimmung auf dem Vierwaldstättersee genießen.

11 ~ Kaffee und Kuchen

Hausgemachte Spezialitäten, preisgekrönte Torten und diverse andere süsse Leckereien. Perfekt für einen Nachmittag auf dem Schiff.



Frühstück

BRÖTCHEN

Tavolago-Croissant	pro Stück	2.50
Vollkorn-Gipfeli	pro Stück	2.50
Vollkorn-Brötchen	pro Stück	2.50

SÜSSGEBÄCK

Nussstange	pro Stück	4.00
Lozärner Birnenweggen	pro Stück	4.00

GIPFELPAUSCHALE

1 Tavolago-Croissant und Kaffee/Espresso und Milchmodgetränke	pro Person	12.00
---	------------	-------

VIERWALDSTÄTTERSEE-FRÜHSTÜCK

Heissgetränke und Ramseier Orangensaft Kaffee/Espresso/Milchmodgetränke/Tee und warme/kalte Schokolade oder Ovomaltine	pro Person	21.50
---	------------	-------

**Tavolago-Croissant, Hausbrot, Butter, Konfitüre,
Bio-Werft-Honig  und Alpkäse vom Urnerboden**

Als Ergänzung

mit Schweizer Truthahnschinken und Cherrytomaten	pro Portion	+ 6.00
mit ASC-Raumlachs  und Meerrettichschaum	pro Portion	+ 11.50
mit Birchermuesli	pro Portion	+ 6.50

Kaffee und Kuchen

GANZE TORTEN UND KUCHEN DER PREISGEKRÖNTEN

CONDITOREI HEINI LUZERN (geschnitten in 12 Stücke)	pro Torte	90.00
---	-----------	-------

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)

Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème

Schwarzwälder-Rahmtorte

Saisonale Früchte-Quark-Torte

SAISONALER FRÜCHTEKUCHEN (geschnitten in 48 Stücke)	pro Blech	89.00
--	-----------	-------

Saisonaler Früchtekuchen

im Kuchenblech

EINZELNE TORTEN- ODER KUCHENSTÜCKE

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	pro Stück	8.50
---	-----------	------

Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	pro Stück	8.00
---	-----------	------

Saisonaler Früchtekuchen	pro Stück	6.50
---------------------------------	-----------	------

KUCHENPAUSCHALE

**1 Stück saisonaler Früchtekuchen
und Kaffee/Espresso / Milchmodgetränke/Tee**

pro Person	17.00
------------	-------

TORTENPAUSCHALE

1 Stück Torte und Kaffee / Espresso/Milchmodgetränke/Tee
(Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème
oder Original «Treichler» Zuger Kirschtorte)

pro Person	19.00
------------	-------



Empfehlung

Unser uiuiui Spumante Pericoloso ist eine
prickelnde Ergänzung für Ihr Frühstück.
Pro Glas CHF 9.50



Apéro

14 ~ Köstlichkeiten für Zwischendurch

Auch für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten.



Köstlichkeiten für Zwischendurch

BELEGTE MINI-SOFTBÖDELI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar mit Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.70
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.90
ASC-Raumlachs  und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig 	pro Stück	4.90
Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.50
Gemüse-Kräutercreme und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.20

GEFÜLLTE TARTELETTES (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar und Kapern	pro Stück	5.50
ASC-Raumlachs  mit Dill	pro Stück	5.50
Geräucherte Rüeblü und Kerbel	pro Stück	5.20
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	5.30
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto	pro Stück	5.20
Randenhummus und frittierte Petersilie	pro Stück	5.20

MINI-SPIESSLI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Tomaten und Schweizer Mozzarella	pro Stück	6.50
Nidwaldner Landjäger und Essiggemüse	pro Stück	6.50
Alpkäse vom Urnerboden und Dörraprikosen	pro Stück	6.50
Zweierlei Peperoni und Nidwaldner Pastrami	pro Stück	6.50
Innerschweizer Kräuterspeck und getrocknete Tomaten	pro Stück	6.50

GEFÜLLTE BUCHWEIZEN-CRÊPES (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

ASC-Raumlachs  und Meerrettich	pro Stück	4.70
Rotes Tomaten-Pesto und Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Sbrinz-Mousse und Dörraprikosen	pro Stück	4.50
Hummus und eingelegte Rüeblü	pro Stück	4.50

VEGANE GURKENSCHNEIBEN (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.70
Gemüse-Kräutercreme und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.50
Hummus und frittierte Petersilie	pro Stück	4.50

VEGETARISCHES IM WECKGLAS

Rohe Gemüsestängel	pro Portion	16.50
dazu 1 Sauce, wahlweise: Curry-Mayonnaise, Cocktailsauce, Zitronen-Minz-Joghurt oder Hummus		

SALZIGE SNACKS IM EINMACHGLAS (Richtmenge 4 Personen pro Glas)

Geröstete Mandeln mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50
Nidwaldner Landjäger	pro Portion	9.50
Sbrinz-Möckli	pro Portion	7.50
Grüne Oliven	pro Portion	10.50
Brotwürfel dazu:	pro Portion	+2.00

INNERSCHWEIZER PLATTEN (6-8 Personen)

Innerschweizer Fleischplatte Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Salami, Pastrami, Innerschweizer Rohessspeck, Aufschnitt und Cornichons dazu servieren wir Brot	pro Platte	72.00
Innerschweizer Käseplatte Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse», Dörraprikosen, und Nüsse dazu servieren wir grüne Oliven und Brot	pro Platte	70.00
Innerschweizer Spezialitäten-Platte Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Salami, Pastrami, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli und Weichkäse «Hohle Gasse», dazu servieren wir grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Brot	pro Platte	76.00

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN (2-4 Personen)

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Pastrami dazu Cornichons und Hausbrot	pro Portion	24.50
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» dazu grüne Oliven, Dörraprikosen, Nüsse, Cornichons und Hausbrot	pro Portion	19.50

Bankett

18 ~ Regionale Gruppen-Empfehlungen

Lokale Produkte stehen bei uns hoch im Kurs. Lassen auch Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überzeugen.

20 ~ Saisonale Menu-Empfehlungen

Unsere Empfehlungen sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten.



Unsere regionalen Menu-Empfehlungen

MENU NIDWALDEN	komplettes Menu	45.00
Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroustons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing		12.50
Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeбли		28.50
oder		
Veganes Hacktätschli vom Beyond Meat an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeбли		28.50
Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm		8.50
 MENU OBWALDEN	komplettes Menu	42.00
Hausgemachte Saisonsuppe		10.50
Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden und Speck dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitze		26.50
oder		
Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitze		26.50
Gebrannte Crème mit Meringues-Streuseln und Rahm		9.50
 MENU LUZERN	komplettes Menu	52.00
Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroustons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing		12.50
Klassisches Lozärner Chügelipastetli mit Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeбли		38.50
oder		
Pastetli mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Spinat und Erbsen dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeбли		32.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème und Rahm		9.50



Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen

FRÜHLING 18.04.2025 - 23.05.2025

Unsere Frühlings-Empfehlung komplettes Menu 62.00

Hausgemachtes Bärlauchmousse mit grünen Spargeln 16.50
dazu Radieschen und Frühlingsalate mit einer Kräutervinaigrette

ASC-Lachs  auf Burrata-Ravioli 36.50
mit Sauce Hollandaise und Kefen

Rhabarber-Streuselkuchen 12.50
mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 

Unsere vegetarische Frühlings-Empfehlung komplettes Menu 52.00

Hausgemachtes Bärlauchmousse mit grünen Spargeln 16.50
dazu Radieschen und Frühlingsalate mit einer Kräutervinaigrette

Burrata-Ravioli 29.50
mit getrockneten Tomaten, Gotthard-Bio-Edelpilzen,
Kefen und Sbrinz-Spänen

Rhabarber-Streuselkuchen 12.50
mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 

FRÜHSOMMER 24.05.2025 - 13.07.2025

Unsere Frühsommer-Empfehlung komplettes Menu 62.00

Randenhummus mit abgeflämtem Dallenwiler Geisskäse 16.50
dazu Salatgarnitur und geröstete Kerne

Greppener Truthahn-Ragout an Rotweinsauce 36.50
mit Wildreis und zweifarbiger Peperonata

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu 12.50

Unsere vegetarische Frühsommer-Empfehlung komplettes Menu 52.00

Randenhummus mit abgeflämtem Dallenwiler Geisskäse 16.50
dazu Salatgarnitur und geröstete Kerne

Ragout von «Green Mountain Beef-Chunks» an Rotweinsauce 29.50
mit Wildreis und zweifarbiger Peperonata

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu 12.50

SPÄTSOMMER 14.07.2025 - 07.09.2025

Unsere Spätsommer-Empfehlung komplettes Menu 62.00

Bunter Tomaten-Melonensalat mit Schweizer Mozzarella 16.50
dazu Balsamicodressing

Innerschweizer Schweinsfilet mit Zitronen-Basilikum-Sauce 36.50
dazu Gnocchi und Zucchetti

Hausgemachtes Quark-Mousse 12.50
mit Bio-Werft-Honig  und Aprikosen-Kompott

Unsere vegetarische Spätsommer-Empfehlung komplettes Menu 52.00

Bunter Tomaten-Melonensalat mit Schweizer Mozzarella 16.50
dazu Balsamicodressing

Gnocchi mit Zitronen-Basilikum-Sauce 29.50
dazu Schweizer Baumnüsse, Zucchetti und Sbrinz-Späne

Hausgemachtes Quark-Mousse 12.50
mit Bio-Werft-Honig  und Aprikosen-Kompott

HERBST 08.09.2025 - 19.10.2025

Unsere Herbst-Empfehlung komplettes Menu 62.00

Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Randen 16.50
dazu Nüsslisalat und geröstete Kürbiskerne

Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Gotthard-Bio-Edelpilz-Rahmsauce 36.50
dazu Röstigalotten und Wirsing-Rüebli-Gemüse

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streuseln und Rahm

Unsere vegetarische Herbst-Empfehlung komplettes Menu 52.00

Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Randen 16.50
dazu Nüsslisalat und geröstete Kürbiskerne

Kernser Urdinkel-Teigwaren mit Alpkäse-Sauce vom Urnerboden 29.50
dazu Gotthard-Bio-Edelpilze, Wirsing und Karottensteifen

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streuseln und Rahm

WINTER 20.10.2025-17.04.2026

Unsere Winter-Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe
mit Innerschweizer Trockenfleisch

«Suure Mocke» mit Urbräu-Jus 
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

Zweierlei von der Schokolade
mit Kaffee-Rast-Sauce

Unsere vegetarische Winter-Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe
mit Brotcroûtons

Veganes Hackstättchli vom Beyond Meat mit Urbräu-Jus 
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

Zweierlei von der Schokolade
mit Kaffee-Rast-Sauce

komplettes Menu 62.00

14.50

36.50

12.50

komplettes Menu 52.00

10.50

29.50

12.50



Getränke

27 ~ Getränkepauschalen

Unsere Apéro- und Getränkepauschalen eignen sich für Anlässe von einer Dauer bis 2.5 Stunden.

28 ~ Weine und Getränke

Auch bei unseren Getränken und Weinen legen wir viel Wert auf regionale Produkte sowie Eigenkreationen in Zusammenarbeit mit Winzern.





Apéropauschalen

Die Apéropauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 1 Stunde.

KLASSISCH	20.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG Urbräu 🍺 – das Bier der Tavolago AG	
PRICKELND	20.00
uiuui Spumante Pericoloso, Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	
ELEGANT	26.00
Champagner «Bollinger», Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	
WINTER	12.50
Hausgemachter Glühwein und /oder Punsch (alkoholfrei)	

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden.

KLASSISCH	40.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Milchlischgetränke und Tee	
ELEGANT	45.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG Urbräu 🍺 – das Bier der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke, Kaffee, Espresso, Milchlischgetränke und Tee	
PRICKELND	50.00
Cuvée Blanche 🍷 – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo 🍷 – der Rotwein der Tavolago AG uiuui Spumante Pericoloso Urbräu 🍺 – das Bier der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke Kaffee, Espresso, Milchlischgetränke und Tee	

Prickelnd... und leicht

SCHAUMWEINE

Deutschland/Baden

uiuiui Spumante Pericoloso  7.5 dl 62.00

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note. Perfekt zum Apéro oder zu frischem Fisch.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder

Frankreich/Champagne

Champagner Bollinger Special Cuvée Brut 7.5 dl 98.00

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus einem Traditions-Haus im Familienbesitz. Passt hervorragend zu Fischgerichten und zum Apéro.

Produzent Bollinger, Aÿ
Trauben Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier

ENTALKOHOLISIERTER SCHAUM- UND WEISSWEIN

Deutschland/Bayern

Senzo Secco 7.5 dl 60.00

Spritziger und frischer Begleiter für pikant gewürzte Gerichte oder einfach zum Apéro. Mit seinem lebendigen Charakter ist der fruchtige Senzo Secco eine perfekte alkoholfreie Erfrischung für alle.

Produzent Senzo Wein GmbH, Sennfeld
Trauben Riesling

Senzo Riesling 7.5 dl 52.00

Alkoholfrei liegt im Trend! Dieser Wein ist eine spannende Alternative und passt perfekt zum Apéro oder als Essensbegleiter.

Produzent Senzo Wein GmbH, Sennfeld
Trauben Riesling

WEISSWEINE

Schweiz/Luzern

Sitenrain Solaris AOC Luzern 7.5 dl 79.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Eleganter Apérowein, passend zu Vorspeisen.

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen
Trauben Solaris

Müller-Thurgau AOC Luzern 7.5 dl 58.00

Ein fruchtiger und spritziger Wein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Müller-Thurgau

Dagmerseller Weissburgunder AOC Luzern 7.5 dl 69.00

Dieser regionale Wein ist in der Nase sehr intensiv und im Gaumen füllig. Ein wunderbarer Starter aber auch sehr passend zu Fisch und hellem Fleisch.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Weissburgunder

Riesling-Silvaner AOC Luzern 7.5 dl 67.00

Ein gehaltvoller Weisswein aus der Region. Passt perfekt zum Apéro und zu leichten Sommergerichten.

Produzent Weinbau Kastanienbaum AG, Kastanienbaum
Trauben Riesling-Silvaner

Schweiz/Schwyz

Cuvée Blanche  7.5 dl 54.00

Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Weisser Schwyzer 5 dl 32.00

Der helle, leicht fruchtige und sehr frische Wein bildet die Zentralschweiz wunderschön ab.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

Schweiz/Tessin

Chiar di Luna DOC Tessin 7.5 dl 59.00

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen, der aus roten Merlot Trauben weiss gekeltert wurde.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Schweiz/Waadt

St. Saphorin Dizerens 7 dl 55.00

Dieser Waadtländer verführt mit delikaten Fruchtaromen und einer fein mineralischen Note. Sein trockener Körper und der lange, blumige Abgang vollenden das Geschmackserlebnis.

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux
Trauben Chasselas

Bulgarien/Thracian Valley

Contemplations Sauvignon Blanc 7.5 dl 54.00

Das Aroma ist eine Kombination aus frischen Kräutern und grünen Früchten. Der Geschmack bezaubert mit Eleganz und angenehmer Frische. Ein typischer Sommerwein, der perfekt zu Salaten und anderen leichten Gerichten passt.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil
Trauben Sauvignon Blanc

Deutschland/Baden

Grauburgunder «Junge Wilde» 7.5 dl 54.00

Dieser ausdrucksvolle, vielseitige Grauburgunder harmoniert ausgezeichnet mit Gemüse, Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten. Ein aromatischer Genusswein für viele schöne Momente.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Grauburgunder

Frankreich/Languedoc-Roussillon

Chardonnay Vieilles Vignes AOP Limoux 7.5 dl 56.00

Mit einem scheinend goldenen Farbton, intensiven Düften von Zitrusfrüchten und Quitten eignet sich der Chardonnay hervorragend als Apérowein und Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und würzigem Käse.

Produzent Château Martinolles, Limoux
Trauben Chardonnay

Spanien/Katalonien

Cap de Creus Nacre 7.5 dl 58.00

Dieser Wein ist geprägt von den feinen Schieferböden der Pyrenäen: vollmundig und reichhaltig mit einem langanhaltenden Abgang. Ein Wein, der mit Vorspeisen und jeder Art von Fisch gut harmoniert.

Produzent Bodegas J. Sardà, Castellví de la Marca
Trauben Macabeo, Lledoner blanc, Lledoner roig



Frisch...

ROSÉWEINE

Schweiz/Neuenburg

Œil de Perdrix Classique AOC 7.5 dl 58.00

Elegantes Hellrosa mit feinen rotgoldenen Reflexen. Fruchtig und frisch, ideal zu sommerlichen Gerichten, würzigen Käsesorten oder zum Apéro.

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Trauben Pinot Noir

Deutschland/Baden

Spätburgunder Rosé «Junge Frische» 7.5 dl 54.00

Ein charaktvoller Roséwein mit würzigem Geschmack nach roten Johannisbeeren. Dieser Roséwein passt zu allen Gerichten auf der Karte.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Spätburgunder

ENTALKOHOLISIERTER ROTWEIN

Deutschland/Bayern

Senzo Cabernet Sauvignon 7.5 dl 58.00

Garantiert authentischer Trinkgenuss und ideal für Rotweinliebhaber, die Wein schätzen, aber auf den enthaltenen Alkohol verzichten möchten. Er ist exzellent zu Fleischgerichten, Teigwaren oder zu würzigem Käse.

Produzent Senzo Wein GmbH, Sennfeld
Trauben Cabernet Sauvignon

ROTWEINE

Schweiz/Luzern

Kastanienbaum Pinot Noir AOC Luzern 7.5 dl 64.00

Ein feiner, abgerundeter Rotwein aus der Region mit elegantem Finish. Passt gut zu hellem Fleisch und Pasta.

Produzent Weinbau Kastanienbaum AG, Kastanienbaum
Trauben Pinot Noir

Zweigelt AOC Luzern 7.5 dl 59.00

Der sanft-würzige Zweigelt empfiehlt sich zu leichten Fleischgerichten, aber auch zu vegetarischen Menüs.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Zweigelt

Megger Barrique AOC Luzern 7.5 dl 69.00

Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische zu leichten Fleischgerichten.

Produzent Weingut Letten, Meggen
Trauben Pinot Noir, Garanoir

Männlich Barrique AOC Luzern 7.5 dl 72.00

Ein gehaltvoller, komplexer Wein, der sich dank seiner Zusammensetzung auch gut als Begleitung für kräftigere Gerichte eignet.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

Brunner Pinot Noir AOC Luzern 7.5 dl 62.00

Dieser fein nach Himbeer und Zwetschgen duftende Pinot Noir entfaltet im Gaumen seine ganze Fülle.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Pinot Noir

Schweiz/Graubünden

Marschallgut Pinot Noir Reserve AOC Graubünden 7.5 dl 62.00

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Pinot Noir

Schweiz/Aargau

Cuvée Pinotivo by Noel 7.5 dl 59.00

Ein Wein für junge und junggebliebene Weinliebhaber. Kräftiger, runder Körper mit anhaltender Gaumenaromatik und harmonischem Finale.

Produzent Baumgartner Weinbau, Tegerfelden
Trauben Pinot noir & Diolinoir

Schweiz/Schwyz

Roter Schwyzer 5 dl 32.00

Dank drei Traubensorten, je einzeln verarbeitet, entfaltet dieser Klassiker seine Aromen bestens im Gaumen.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

Schweiz/Tessin

Merlot Ticino DOC 7.5 dl 56.00

Wunderschön rubinrot widerspiegelt dieser Merlot die Süsse und Leichtigkeit des Tessins.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Carato Riserva Merlot Tessin DOC 7.5 dl 85.00

Ein Tessiner Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren Barrique-Lagerung einen intensiven und würzigen Charakter aufweist. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

... und intensiv

Italien/Apulien

Patù Primitivo 7.5 dl 54.00

Ein reinsortiger und strukturreicher Rotwein mit grosser Intensität. Herrlich passend zu Fleischgerichten und Teigwaren.

Produzent Tenuta Giustini, Salento
Trauben Primitivo

Italien/Toskana

Terra di Monteverro IGT Monteverro 7.5 dl 98.00

Ein tiefdunkler, rubinroter Wein mit fruchtigen Aromen und würzigem Charakter. Perfekt passend zu Fleischgerichten und würzigem Käse.

Produzent Monteverro, Capalbio
Trauben Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

 Hauswein

Spanien/Katalonien

Cap de Creus Corall 7.5 dl 60.00

Dieser Wein hat eine kirschrote Farbe und einen würzigen Abgang, typisch für die Region welche vom Tramuntana-Wind geprägt wird. Passend zu allen Fleischgerichten auf der Karte.

Produzent Bodegas J. Sardà, Castellví de la Marca
Trauben Lledoner negre, Cariñena, Lledoner roig

Bulgarien/Thracian Valley

Contemplations Merlot & Malbec 7.5 dl 56.00

Kräftiger Rotwein mit harmonischem und konzentriertem Geschmack. Er eignet sich perfekt zu Lamm, Wild oder rotem Fleisch.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley
Trauben Merlot & Malbec





Aperitif und Spirituosen

DRINKS UND COCKTAILS

Hugo	13.50
Apérol Sprizz	13.50
Gin & Tonic	14.00
Vodka & Lemon	14.00
Whisky & Cola	14.00

SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.50
Jsotta Vermouth Bianco	17%	4 cl	8.50
Sidian Swiss Organic Vodka Bio	40%	4 cl	8.50
Premium SILVUS Swiss Dry Gin	40%	4 cl	8.50
Escape Rum Añejo Reserva	40%	4 cl	8.50
Goldwaescher Whisky Swiss Rye	41%	4 cl	8.50

GRAPPA UND BRÄNDE

La Bionda Grappa Ticinese	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune Gebrüder Kümin	40%	2 cl	7.50
Original Pilatus-Brände	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Getränke

BIERE & APFELWEINE

Urbräu 	3.3 dl	6.30
Einsiedler Radler	3.3 dl	6.30
Einsiedler alkoholfreies Bier	3.3 dl	5.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb	4.9 dl	7.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb alkoholfrei	4.9 dl	7.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.90
Sinalco Orange Original	3 dl	5.50
Sinalco Cola	3 dl	5.50
Sinalco Cola Zero	3 dl	5.50
Elmer Citro	3 dl	5.50
Ramseier Bio-Apfelschorle	3.3 dl	5.60
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2 dl	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2 dl	5.50
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	7.30
Ramseier Orangensaft	2 dl	6.00
Michel Tomatensaft	2 dl	7.00
J. Gasco Aperitivo Bitter	2 dl	7.00

RAST KAFFEE

Kaffee Crème	5.30
Espresso	5.30
Schale und Milchkaffee	5.70
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.20
Latte Macchiato	6.70

WARME GETRÄNKE

Kaffee Schnaps im Glas	6.50
Heisse/kalte Schokolade	5.40
Heisse/kalte Ovomaltine	5.40
Coretto Grappa	6.00

L'ART DU THÉ

Tee von L'art du Thé	5.00
English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Symphonie de Fruits	



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Konditionen und Kontakte

Sämtliche Vorschläge dieser Gruppenbroschüre sind für Anlässe ab 20 Personen konzipiert. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenüs für Allergiker.

Kinder bis und mit 12 Jahren bezahlen den halben Preis auf Vor- und Hauptspeisen (kleinere Portionen), welche in dieser Dokumentation aufgeführt sind.

Die Bestellung der Konsumationen muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bitte geben Sie uns ausserdem bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegennehmen. Spätere Abweichungen können wir nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

Bei Annullierung einer Bestellung werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass:
Keine Kosten
- Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass:
40% der vereinbarten Leistungen
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass:
50% der vereinbarten Leistungen
- Weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass:
100% der vereinbarten Leistungen

Falls Sie den Anlass per Rechnung (Mindestbetrag CHF 500.00) begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wo nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF), pro Person und inkl. gesetzlicher MwSt. Kommissionen werden keine gewährt.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Unsere Fische und Meeresfrüchte sind mehrheitlich MSC/ASC  zertifiziert.

Herkunft Fisch (sofern nichts anderes in der Karte deklariert ist): Forellen (CH), Rauchlachs (NO), Eglifilet (Fanggebiet Europa, FAO 05) und Eden Shrimps/Krevetten (VN).

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Verkaufsteam und unsere Servicemitarbeitenden auf Anfrage.

Für warme Speisen auf Schiffskursen mit dem Glas-symbol  verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag für die Anwesenheit unserer Mitarbeiter.

Kadermitarbeitende: CHF 75.00 pro Stunde
Mitarbeitende: CHF 59.00 pro Stunde.

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau vom Frühjahr 2025. Änderungen vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung steht Ihnen das Team der Kursschiff-fahrt gerne zur Verfügung:

Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach | CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67
gruppen@lakelucerne.ch | www.lakelucerne.ch

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Tavolago AG –
Gastronomie Vierwaldstättersee, ein Unternehmen der
SGV Gruppe.

Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeitlassen – 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

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





gastronomie
vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch