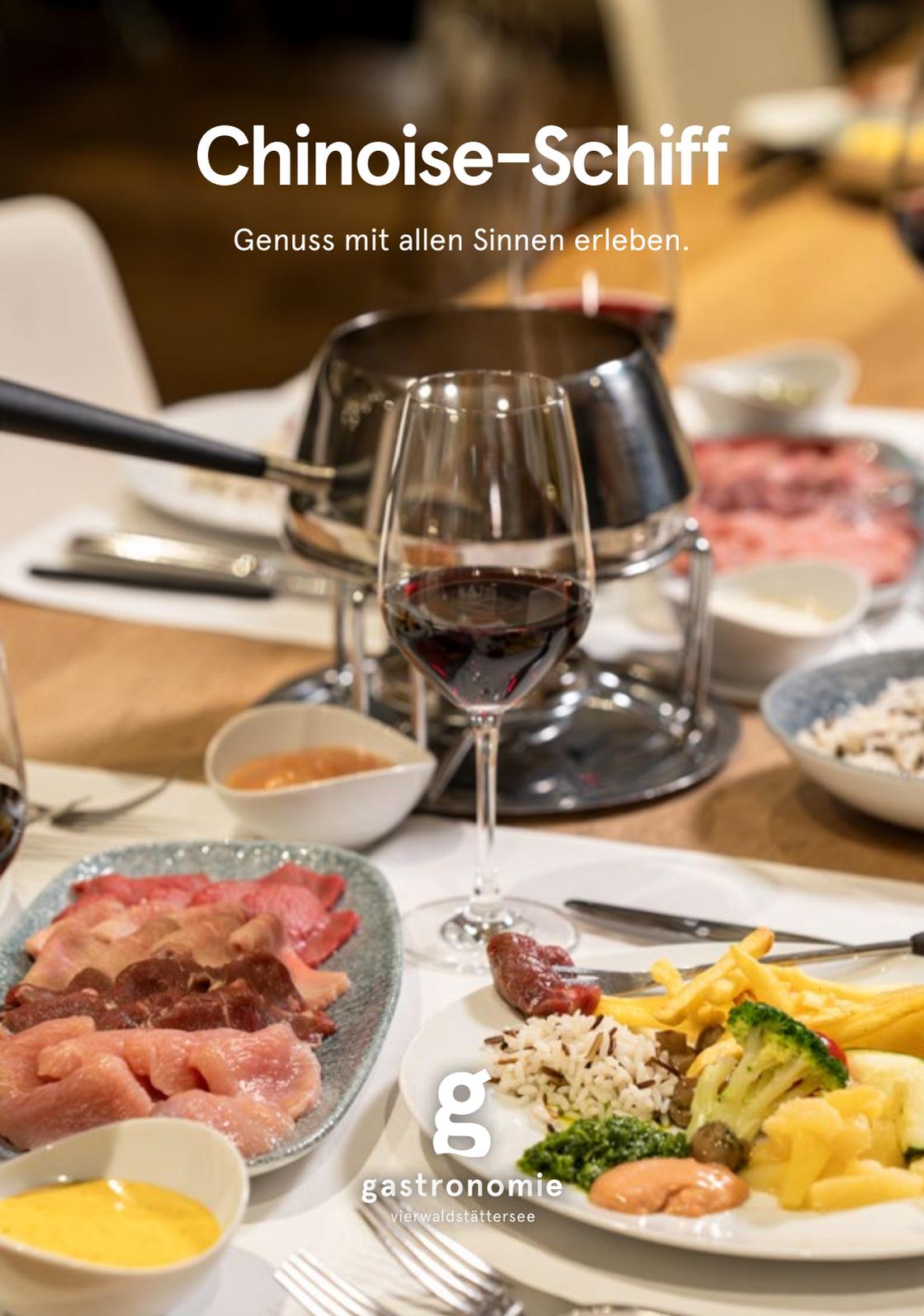


# Chinoise-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



**gastromie**

vierwaldstättersee

# Härkonft mit Härzbluet

## Könnsch de Chrigel au?

Wir beziehen das feine, kalorienarme Trutenfleisch direkt vom Familienbetrieb von Christian Muheim. Auf dem idyllischen Bühlhof leben Truthahn und -henne tagsüber im Freien und nachts aus Schutz vor dem Fuchs in geräumigen Iglus.

**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.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser.

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit sowie fairen Geschäften und handeln entsprechend. Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist die Philosophie unserer Gastronomie Vierwaldstättersee.

Bei der Wahl unserer Produkte sind wir konsequent. Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch und wo immer möglich verwenden wir Erzeugnisse aus der Region rund um den Vierwaldstättersee.

Warum wir das tun? Ganz einfach: Um Ihre Erwartungen zu übertreffen, sodass Sie unsere Gastfreundschaft immer wieder geniessen möchten.

## UNSERE PARTNER FÜR DAS CHINOISE-SCHIFF



**Schweizer Fleisch**  
Metzger Gabriel  
Wolfenschiessen  
metzgergabriel.ch



**Trutenfleisch**  
Bühlhof  
Greppen  
buehlhof.ch



# Fondue Chinoise

**Zartes Fleisch am Tisch in der brodelnden Bouillon zubereitet, dazu gluschtige Saucen und eine Fülle von leckeren Beilagen – das lieben wir am Fondue Chinoise.**

Fondue Chinoise ist ein Import aus Asien, wo der **Feuertopf** eine lange Tradition hat und in der heissen Brühe nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse und kleine gefüllte Teigtaschen gegart werden.

In den vergangenen Jahrzehnten hat das Bouillon-Pfännli auch unsere Speisezettel erobert. An Weihnachten hat es Braten & Co. den Rang abgelaufen und sich zum **unangefochtenen Spitzenreiter** emporgearbeitet. Zurückzuführen ist dieser Siegeszug auf die Einfachheit des Fondue Chinoise: es braucht **wenig Vorbereitung** und ist eine hervorragende Wahl für **gesellige Runden**; jeder kann nach seinem Gusto zugreifen.

Dass das Rind-, Lamm-, Truthahn-, oder Schweinefleisch, das wir zu unserem Chinoise servieren, wie Butter **auf der Zunge vergeht**, liegt übrigens an der sorgfältig ausgewählten Qualität, auf die unsere **regionalen Partner** ebenso viel Wert legen wie wir.

## Tipp für zu Hause

Schmackhafte Bouillon in Eiswürfelbehälter füllen, einfrieren und als «hausgemachte» Bouillon für die nächste Sauce oder Suppe verwenden.

# Idealer Einstieg

## APÉRO

### Backbord

Weisswein mit Kräuterlikör,  
Swiss Mountain Spring Tonic Water,  
Limetten und Minze

**13.50**

### Steuerbord (ohne Alkohol)

Gespritzter alkoholfreier Weisswein  
mit Holunderblütensirup,  
Limetten und Minze

**9.50**

## WEISSWEINEMPFEHLUNG

### St. Saphorin Dizerens Waadt

**1dl 8.00    7.5 dl 54.00**

Dieser Waadtländer ist elegant und unverwechselbar durch eine schöne Rundung im Mund ergänzt.

Produzent: J&M Dizerens, Lutry, Lavaux  
Trauben: Chasselas





# Kulinarische Höhepunkte

## SALAT

**Bunt gemischte Blattsalate**  
mit Brotcroustons und Hausdressing

## FLEISCH

**Schweizer Rinds-, Lamm-, Schweine- und Trutenfleisch**  
(Vegane Alternativen: Tofuwürfel und Gemüse-Dal-Ravioli)

## AB BUFFET

### Saucen

Cocktail, Curry, Knoblauch,  
Kräuter-Sauerrahm und Chimi-Churri

### Beilagen

Wildreis und Pommes Frites

### Garnituren

Cherrytomaten, Cornichons, Silberzwiebeln,  
Pilze, Senffrüchte und Minimals

### Gemüse

Blumenkohl, zweierlei Rüeblli und Zucchetti

### Früchte

ingelegte Äpfel und Ananas

Das gesamte  
Getränkeangebot  
finden Sie in unserer  
GaVi-Box.



# Weinempfehlung

## DIE IDEALE BEGLEITUNG

### Patù Primitivo

1dl 7.50 7.5 dl 52.00

In Apulien, zwischen dem «Mare Piccolo» und den sanften Hügeln des Valle d'Itria geniessen die Reben der Tenuta Giustini den heissen Sommer und milden Winter des italienischen Südens.

Dieser Sortenreine Primitivo besticht durch seine strahlend rubinrote Farbe und Aromen von dunklen Früchten.

Der perfekte Begleiter für ein gemütliches Abendessen.

Produzent: Tenuta Giustini, San Giorgio, Apulien, Italien  
Trauben: Primitivo

### 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, Aargau  
Trauben: Pinot noir & Diolinoir

### 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



# Krönender Abschluss

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

**Gebrannte Creme mit Meringue**

4.50

**Hausgemachtes Schokoladenmousse**

4.50

**Vanilleglace mit Vieille Prune**

4.50

BRÄNDE UND GRAPPA

**Original Pilatus-Brände**

Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch

40% 2 cl 5.00

**La Bionda Grappa Ticinese**

40% 2 cl 9.50

**Vieille Prune Gebrüder Kümin**

40% 2 cl 7.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt.  
Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz.

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.



# Schlager Nacht

Sonntag,

**16. März 2025**

**Melissa Naschenweng**

*Esteriore Brothers, Die jungen Zillertaler,  
Linda Fäh, Heimweh, Nino de Angelo,  
Marc Pircher, Sascha Ruefer*

**Halle 1, Messe Luzern**

**Tickets und  
weitere Informationen  
auf [www.schlagernacht.ch](http://www.schlagernacht.ch)**



Alle Angebote  
finden Sie auch auf  
[www.gastronomie-  
vierwaldstättersee.ch](http://www.gastronomie-<br/>vierwaldstättersee.ch)

# Lust auf weitere kulinarische Schifffahrten?

## GLANZPUNKTE IN DER KÜHLEN JAHRESZEIT

Abends erhellen tausende funkelnde Lichter die Uferkulisse, wenn die festlich geschmückte «Uri» oder eines der Motorschiffe über den winterlichen See gleitet. Tagsüber hüllt sich die Landschaft in einen Hauch von Mystik. Perfekt auf den Zauber dieser Jahreszeit abgestimmt, sind auch unsere kulinarischen Schifffahrten.

Wer glaubt, im Winter sei auf dem See nichts los, kennt bestimmt unsere vielfältigen **kulinarischen Spezialfahrten** nicht. Gerade in dieser Jahreszeit, wenn leichter Dunst über der Wasserfläche liegt, die umliegenden Berge ein weisses Häubchen tragen und die Lichter am Ufer die kalten Nächte mit Wärme erfüllen, sind unsere kulinarischen Spezialfahrten ein Highlight, das jeden Anlass zu einem einzigartigen Festtag macht.

Wählen Sie Ihren oder besser Ihre Favoriten:

Romantik pur auf dem **Dampfschiff Uri**, einen entspannten Sonntagsbrunch in der Vorweihnachtszeit mit Freunden oder die genussvolle **Weihnachts-Chinoise-Fahrt** mit der Familie. Fröhlichkeit in mehreren Varianten ist an Silvester angesagt, bei Chinoise, Raclette oder ganz gediegen mit Gala-Menu und unterhaltsamer Live-Musik. Partygänger treffen sich, auf unserem Edelstück MS Diamant, für ein **Fajita-Silvesterparty mit DJ**. Festlich-romantisch lässt sich danach der **Valentinstag** gestalten, und wenn langsam der Frühling einzieht, dürfen Sie sich auf kurzweilige **Osterfahrten** mit allem Drum und Dran freuen.





**gastronomie**  
vierwaldstättersee

Gastronomie Vierwaldstättersee | Werftstrasse 5 | CH-6002 Luzern  
+41 41 367 67 67 | [gavi@tavolago.ch](mailto:gavi@tavolago.ch)  
[www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch](http://www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch)  
Ein Betrieb der Tavolago AG