

# Fondue- und Raclette Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



**gastromie**

vierwaldstättersee

# Härkonft mit 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.**

«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 FONDUE- UND RACLETTE SCHIFF



**Pilatus Getränke AG**  
Schoriederstrasse 4  
6055 Alpnach  
pilatus-getraenke.ch



**Bäckerei Hänggi**  
Haltikerstrasse 22  
6403 Küssnacht am Rigi  
bkh.ch



**Alpkäserei Urnerboden**  
Klausenstrasse 29  
8751 Urnerboden  
alpkaserei-urnerboden.ch



# Jetzt heisst's wieder Cheeese

«Typisch Schweiz» heisst es, wenn der Begriff Fondue fällt. Die Geschichte vom geschmolzenen Käse reicht weit zurück und hat ihren Ursprung wohl bei den Sennen, die auf der Alp lediglich von selbst produziertem Brot und Käse lebten.

Andere Quellen behaupten, dass findige Mönche zur Fastenzeit, als sie keine feste Nahrung zu sich nehmen durften, den Käse flüssig werden liessen und so ihren Hunger stillten.

Ob tatsächlich die Schweiz die **Urheimat** des Fondues ist, lässt sich nicht mit Bestimmtheit sagen. Den gleichen Anspruch erheben nämlich auch die Savoyer, wo das **Fondue Savoyarde** ebenfalls als Landesspezialität bekannt ist. Zum Schweizer Nationalgericht wurde das Fondue dank der Armee, nachdem es in den 1950er Jahren in deren Kochbücher aufgenommen worden war und die Wehrmänner das Rezept aus dem **Militärdienst** nach Hause in ihre Familien brachten. Seither entwickelten sich zahlreiche regionale Variationen, und es gibt wohl kaum einen Haushalt, der nicht über ein komplettes Fondue-Set verfügt.

Ein **absolutes Muss** dazu sind natürlich die feinen, dampfenden Kartoffeln. Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln und andere knackige Begleiter sorgen für ein **kulinarisches Erlebnis**, das sich niemand entgehen lassen sollte.

## Tipp für zu Hause

Fondueduft in der Luft vermeiden? Eine in Hälften geschnittene Zitrone mit Nelken bestücken und diese im Raum aufstellen.

# 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

## Tee von L'art du Thé

4.90

English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe  
Grüntee, Verveine und Symphonie de Fruits

WEISSWEINEMPFEHLUNG

## St. Saphorin Dizerens Waadt

1 dl 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





# Alles Käse oder was?

Die Auswahl an Käse ist in der Schweiz gross: Über 450 Sorten bieten die Hersteller an. Wir suchen daraus die besten aus, damit unser Käsefondue und Raclette Sie begeistert. Und das ganz unserer Philosophie entsprechend in Zusammenarbeit mit Partnern, die wir sorgfältig ausgewählt haben und bestens kennen.

FONDUEMISCHUNG VON  
ALPKÄSEREI URNERBODEN

## Claridengletscher-Alpfondue vom Urnerboden

Eine rezente Käsemischung mit verschiedenem Alpkäse von der Alpkäserei Urnerboden.

RACLETTEKÄSE VON  
ALPKÄSEREI URNERBODEN

## Alpraclette vom Urnerboden

Unser Raclettekäse (Nature/Pfeffer/Chili/Knoblauch) ist zartschmelzend und aus bester Schweizer Milch hergestellt. Er verwöhnt die Geschmackssinne, wenn er im Pfännchen schmilzt.





# Kulinarische Höhepunkte...

## SALAT

**Bunt gemischte Blattsalate**  
mit Brotcroustons und Hausdressing

## FONDUE

**Claridengletscher-Alpfondue vom Urnerboden**  
Die Käsespezialität aus geschmolzenem Käse vom Urnerboden,  
dazu verschiedene Brote

oder

## RACLETTE

**Alpraclette vom Urnerboden**  
Nature-, Chili-, Pfeffer und Knoblauch – vier verschiedene  
Raclettekäse können Sie bei uns vom Pfändli kratzen, dazu Kartoffeln

## BEILAGEN

**Beilagenbuffet**  
Verfeinern Sie Ihr Raclette oder Fondue mit verschiedenen Beilagen:  
Cherrytomaten, Minimais, Cornichons, Silberzwiebeln,  
Pilzen, Speckwürfeln, Lauch, Chili, Äpfeln, Ananas,  
verschiedene Gewürze und vieles mehr...

Das gesamte  
Getränkeangebot  
finden Sie in unserer  
GaVi-Box.



# ...und Ihre ideale Begleitung

EINFACH PERFEKT ZU KÄSEGERICHTEN

## 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.

# 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](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

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